

Sommaire

- P2** *2^{ème} édition de la Fête de la Truffe à Chinon*
- P4** *Développer la trufficulture à Chinon*
- P6** *Quatre truffières à haute densité en spirale*
- P7** *Le rôle-clé des vigneron dans le développement de la trufficulture à Chinon*
- P8** *Trois vigneron de Chinon qui ont planté des truffières*

2^{ème} édition de la Fête de la Truffe à Chinon (37)

Le samedi 21 janvier 2017 - gratuit

Attestée dans le chinonais depuis 1790, la culture de la truffe retrouve, depuis deux ans, un souffle nouveau grâce à la fondation du Syndicat de la truffe Rabelaisienne dont la première pierre fut de créer une Fête de la Truffe à Chinon. Le succès enthousiasmant de la première édition ne pouvait que susciter la reconduction d'une deuxième fête rassemblant les trufficulteurs locaux, les restaurateurs et commerçants de bouche et un public connaisseur ou néophyte venu déguster les mets gourmands mis à sa disposition et participer aux différents ateliers et animations de cavage.*

.....

Le samedi 21 janvier, de 9h30 à 19h00, Chinon (37)

Hôtel de Ville et Place de l'hôtel de ville, entrée gratuite

Dîner de gala (sur réservation) « tout en truffe » dans les Caves de Beaumont-en-Véron

19h00 – 90 euros vin compris

2

.....



Situées dans la région de France la plus septentrionale, les truffières de Chinon produisent un champignon dont la précocité sur les étals des marchés et des meilleurs détaillants dépend de la capacité des sols à se réchauffer au printemps.

*la culture de la truffe est inventée par Pierre Mauléon, un meunier-paysan possédant des terres entre Chinon et Loudun, qui comprend dès 1790, qu'il y a un lien entre le chêne, le sol calcaire et l'apparition de la truffe. Il provoque alors la formation de truffières en reproduisant leur environnement naturel par des semis de glands

En effet, le climat chinonais - qui est le plus chaud de la Touraine - combiné au sol calcaire formé au Cétacé, il y a 90 millions d'années, sont deux des paramètres gagnants du système symbiotique nécessaire à l'épanouissement du Tuber Melanosporum, le troisième étant le chêne.

Si on aime la déguster pour les fêtes, il n'empêche que c'est en janvier que la truffe est la plus parfumée. Chaque troisième samedi de janvier, la Fête de la Truffe de Chinon prolonge ainsi les agapes de Noël et invite restaurateurs et commerçants de bouche à exprimer tout leur talent avec des recettes toutes en truffes. Le public participe aux animations de cavages avec les chiens et les cochons, aux ateliers sensoriels, découvre la trufficulture, achète des truffes et joue les gourmands en picorant les multiples variations culinaires que le diamant noir rend possibles. En habit d'apparat, la Confrérie des Entonneurs Rabelaisiens défile selon un cérémonial bien réglé et la bénédiction des chiens et cochons par le curé de la cité médiévale augure aux animaux un flair mieux aiguisé qui fera le bonheur du maître-trufficulteur. C'est aussi l'occasion pour une vingtaine de chefs locaux de concocter, dans leurs restaurants, un menu unique à base de truffe, rivalisant ainsi d'imagination pour attirer les gastronomes !



Jean-François Roche et son cocktail à base de truffe

Le truculent patron du Café Français a inventé un cocktail unique avec de la poire, de la truffe et de la vodka. Un petit coup de fouet bien gourmand !



Jean-Christophe Ayrole et son macaron à la truffe

Pâtissier de renom à Chinon, Jean-Christophe Ayrole a réalisé pour la première fois des macarons à la truffe de Chinon



Le beurre de truffe de Chinon

Baraté devant le public qui a pu se régaler de petites tartines pendant la Fête de la truffe



Développer la trufficulture à Chinon

.....

La pratique de la trufficulture en chinonais est en pleine mutation. Depuis la naissance du Syndicat de la Truffe Rabelaisienne l'année dernière plusieurs truffières à haute densité ont été plantées changeant ainsi radicalement le paysage d'une culture traditionnelle ancrée dans la région depuis le XVIII^{ème} siècle.

La trufficulture est une activité économique disparate qui rassemble aussi bien des professionnels cultivant plusieurs hectares de truffières que des propriétaires possédant quelques ares de chênes truffiers. Ainsi, deux tiers des plantations de Chinon appartiennent à 10% des trufficulteurs. Une cartographie que l'on retrouve dans toutes les régions de France.

Avec 50 tonnes de production annuelle, le marché de la truffe française ne répond pas à la demande croissante des consommateurs européens. Les pays producteurs concurrents, principalement l'Espagne qui suit le même calendrier saisonnier que la France, profite confortablement de cette stagnation en gagnant progressivement des parts de marché, avec des truffes moins chères en coût de production.

Le Syndicat de la Truffe Rabelaisienne souhaite développer et professionnaliser la trufficulture à Chinon. Pour cela, il explore plusieurs pistes dont certaines commencent à porter leur fruit :

- **former les producteurs** à la taille des chênes truffiers qui est un élément capital pour produire tôt, en quantité, et de façon pérenne
- **sensibiliser les vigneron**s et les propriétaires de terrains calcaires et pauvres, à la plantation de truffières pour développer une activité économique cohérente et complémentaire
- **intégrer l'irrigation de secours** pour pallier au déficit hydrique estival, qui a démontré ces deux dernières années son efficacité

- **réhabiliter des truffières** en déclin qui ont une faible production de truffes en taillant les vieux arbres et en y intégrant de jeunes arbres qui viennent renforcer la diversité sexuée de la mycorhization

- **miser sur la haute densité** en concentrant le nombre d'arbres plantés par hectare. En effet, la production annuelle en Touraine atteint 1 tonne ce qui donne une moyenne de production de 2,2 kilos de truffes par hectare planté, soit 7 grammes de truffes par arbre. Un rendement faible qui peut être largement dynamisé en choisissant de planter plus de chênes truffiers sur une même surface. Les essais de plantation en haute densité –soit 2000 arbres par hectare au lieu de 300 habituellement -réalisés depuis plusieurs années à Chinon donnent des résultats positifs très nets avec un meilleur rendement par arbre planté et ipso facto, une production plus importante de truffes par hectare.



Quatre truffières à haute densité en spirale d'Archimède, à Chinon



Uniques au monde, ces truffières récemment plantées ont été spécialement conçues selon une nouvelle méthode mise au point par François Houette, trufficulteur et pépiniériste à Chinon. Si la forme en spirale d'Archimède est esthétique, elle a cependant été choisie pour faciliter la dissémination des spores, l'élément reproducteur de la truffe. Leur germination donne ainsi naissance à un mycélium sexué. La haute densité favorise ces échanges « sexuels » et engendre à terme, un rendement plus important de truffes.

Le travail de l'homme avec le tracteur est aussi plus simple et plus rapide, puisqu'il peut tourner dans la truffière sans effectuer de demi-tour entre chaque rang. Un système d'arrosage intégré, grâce à la présence d'un puits, assure la reprise des plants qui conditionne une production précoce et pallie aux années de sécheresse qui empêchent l'épanouissement des truffes.

La truffière à haute densité (2000 plants par hectare contre 300 habituellement) renforce ainsi la symbiose entre l'arbre, le sol et la truffe ; elle permet une meilleure mycorhization.

Le rôle clé des vignerons dans le développement de la trufficulture à Chinon

Cela fait plusieurs siècles que la truffe du pays de Chinon pousse tranquillement dans les craies du Turonien appelées ici « tuffeau ». Le même sous-sol qui nourrit les cépages cabernet franc et chenin, et produisent les bons vins de Chinon. Si la truffe et le vin ont en commun la terre et une partie de leur histoire, le Syndicat de la Truffe Rabelaisienne a la conviction que le développement de la trufficulture passe aussi par les vignerons de Chinon. Explications.

La crise du phylloxéra en 1870 a laissé à l'abandon des parcelles recolonisées par la production trufficole qui a connu son apogée au XIXème siècle. De cette époque, les trufficulteurs ont tiré deux enseignements : à savoir que la truffe se plaît à côté des vignes et qu'elle affectionne les sols pauvres. Si la trufficulture a ses contraintes, celles-ci ne sont cependant pas les mêmes que pour la vigne ; elle pourrait alors être un complément d'activité tout à fait intéressant sous forme de fermage ou en exploitation directe.

Planter des truffières sur des parcelles non exploitables pour les vignerons a plusieurs avantages :

- la truffe se cave en hiver alors que le raisin se récolte en automne
- le chêne truffier se taille en été alors que la vigne se taille en hiver
- en complément du vin, la truffe permettrait le développement de projets œno-touristiques intéressants pour les visiteurs sachant que l'économie de la Touraine dépend fortement du tourisme et qu'une bouteille de Chinon sur 4 est vendue sur place
- 46% des vignerons de Chinon pratiquent déjà la polyculture (céréales, asperges etc.), il y a donc une tradition bien ancrée d'activité professionnelle multiple
- la truffe et le vin sont tous deux des produits « de bouche », nobles et à forte valeur ajoutée
- les vignerons peuvent s'appuyer sur les circuits de commercialisation de la truffe déjà existants dans la région, comme à l'export

Le Syndicat de la Truffe Rabelaisienne dans sa volonté de professionnaliser et de structurer la trufficulture en chinonais est un centre de ressources et d'information sur lequel les vignerons pourraient s'appuyer. Il vise d'ailleurs à mettre en synergie tous les acteurs de la production locale pour partager les savoirs sur les pratiques agricoles et s'enrichir des expériences communes dans le but de produire plus et mieux, afin de répondre à la demande toujours croissante du consommateur.

Trois vigneronns de Chinon qui ont planté des truffières



Michèle et Bertrand Couly



Etienne de Bonaventure



Mathieu Baudry

Michèle et Bertrand Couly

Le magnifique chai de Pierre et Bertrand Couly se trouve à l'entrée de la ville de Chinon. Ils font partie des vigneronns qui pratiquent une politique d'accueil forte du public avec une ouverture 7 jours sur 7 et de larges plages horaires permettant de satisfaire le plus grand nombre. Ils portent aujourd'hui un projet oeno-touristique novateur qui mêle le vin et les expositions d'art contemporain de très grande qualité. Le lieu est situé au cœur d'une parcelle de vignes dont une petite partie de 30 ares n'était pas exploitable pour le vin. Ils ont choisi d'y planter cette année 2016, une truffière de 120 chênes en forme d'arc de cercle dans cet espace. Ils étoffent ainsi leur offre œno-touristique en permettant aux visiteurs venus déguster le vin, de faire des animations de cavage de la truffe, des dégustations et de la vente au chai.

www.pb-couly.com

Etienne de Bonaventure

Situé à Beaumont-en-Véron, le château de Coulaines est un domaine de 12 hectares cultivé en agriculture biologique qui produit des vins blanc, rouge et rosé respectivement issus des cépages chenin et cabernet franc, comme tous les vins de l'appellation CHINON. Etienne de Bonaventure a planté sa truffière « en intercalaire », c'est-à-dire qu'il a choisi d'intercaler ceps et truffiers. Si cette pratique est originale en Val de Loire, elle est néanmoins courante dans le Vaucluse.

<http://www.chinon.com/vignoble/chateau-coulaine/domaine.aspx>

Mathieu Baudry

Plantée dès 2008, la truffière de 1 hectare de Mathieu Baudry compte 400 chênes truffiers de trois variétés différentes. C'est d'abord l'aspect écologique et naturel de la culture de la truffe qui a incité le vigneron dont les 32 hectares de Chinon sont conduits en agriculture biologique, à s'y intéresser. Ce respect de l'environnement est en cohérence avec les pratiques du Domaine situé à Cravant-Les-Côteaux. Ce qui a prévalu dans le choix de planter une truffière, c'est aussi la possibilité d'offrir à ses meilleurs clients des truffes. Ici, Mathieu Baudry considère la truffe comme un support commercial au développement des ventes de vins. Un positionnement unique et intéressant. Enfin, dans l'idéal, il aimerait développer les accords vins-truffes avec des restaurateurs. Il triple cette année ses capacités de production en en confiant la gestion à un fermier.

<http://bernardbaudry.com>



Syndicat de la Truffe Rabelaisienne

www.truffe-rabelaisienne.com

Président : Louis Houette

Tél : 07 81 19 67 93 / louis@truffe-rabelaisienne.com

Secrétaire : Charlie Pichonnière

Tél : 06 84 01 59 04 / charlie.vineos@gmail.com

En charge du développement : François Houette

Tél : 06 84 22 60 31 / francois@truffe-rabelaisienne.com

9

Contact Presse : Agence M2RP, www.m2rp.com
Muriel Roudaut / 06 62 54 88 02 / muriel@m2rp.com

