

BIJOU

La truffe de Bourgogne, un produit à forte valeur ajoutée

La truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) est un acteur important du marché économique bourguignon et franc-comtois et s'illustre par la plantation exponentielle de nouveaux vergers truffiers. Pour promouvoir un produit d'excellente qualité, des marchés ont été mis en place depuis une dizaine d'années afin d'offrir des truffes de qualité contrôlée. Si la qualité de la truffe de Bourgogne dépend de sa maturité, d'autres facteurs peuvent avoir une influence sur le développement de ses arômes : variations climatiques locales, nature du sol, microbiote de la truffe (bactéries, levures, virus...), ses caractéristiques génétiques propres ou encore son mode de conservation après récolte.

La filière doit par ailleurs renforcer les itinéraires de production en développant des pratiques innovantes et durables afin d'anticiper les changements climatiques et d'adapter la trufficulture à des milieux plus difficiles et pauvres en eau. L'enjeu est d'augmenter et de régulariser une production de qualité, tant à l'échelle agricole que forestière.

ÉTUDIER *TUBER UNCINATUM* POUR MIEUX LA VALORISER

Afin de développer une trufficulture compétitive et durable, le projet s'est articulé autour de trois objectifs :

- Mettre au point des outils de contrôle de qualité de la truffe de Bourgogne. Pour ce faire, le projet visait à développer des outils moléculaires d'identification de la provenance des truffes de Bourgogne ainsi que des analyses sensorielles et physico-chimiques pour mieux comprendre l'origine et la diversité des arômes de la truffe de Bourgogne. À terme les résultats devaient nourrir une démarche de labellisation [IGP](#).
- Acquérir des références de culture qui anticipent les changements climatiques pour optimiser la production en vergers truffiers. Il s'agissait de vérifier si la production truffière était envisageable dans des vallées temporairement inondables ou sur un plateau calcaire sec. Le but de ces actions était d'apporter des données sur la culture de la truffe en conditions particulières de milieu - excès d'eau ou sécheresse - et de mettre au point des itinéraires techniques solides qui améliorent la conduite des vergers truffiers et leur extension dans des zones plus difficiles.
- Mettre au point une gestion sylvicole durable permettant de produire à la fois du bois et des truffes. La truffe de Bourgogne est en effet une plus-value pour le forestier qui peut la valoriser en plus de la production de bois. Mais encore faut-il que la ressource lui soit connue et qu'il sache gérer sa forêt pour ne pas la perdre. Pour atteindre cet objectif, les partenaires entendaient mettre en œuvre trois actions : développer un outil de prédiction de la distribution de la truffe en milieu forestier ; caractériser les stations favorables à la truffe de Bourgogne ; évaluer les effets de la sylviculture (expérimentation d'éclaircies) sur la production de truffes.



Il n'existe aucune étude qui établisse la distribution des truffes de Bourgogne à l'échelle d'un massif forestier et qui la relie aux facteurs du milieu et à la sylviculture. Le projet BIJOU souhaitait y remédier.

Résultats

Des chercheurs de l'INRAE de Dijon ([Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation](#) et [UMR Agroécologie](#)) ont [mené des analyses afin de caractériser la complexité aromatique de la truffe de Bourgogne](#).

Des séances d'analyse sensorielle ont aussi été réalisées par des chercheurs de la plateforme ChemoSens. Les résultats ont mis en évidence trois « profils-types » de truffes de Bourgogne : des truffes caractérisées par des odeurs forestières plus intenses (champignon de Paris, sous-Bois), des odeurs plus épicées (vanille, fumé, poivre) et des truffes présentant des odeurs plus négatives (animal, terre...). En parallèle, les chercheurs ont développé des [méthodes et outils](#) pour l'analyse des composés chimiques responsables de l'odeur de *Tuber uncinatum*, ainsi que des outils moléculaires permettant de déterminer l'origine géographique des truffes.

Deux truffières pilotes ont été mises en place. La [première à Leuglay](#), en zone inondable, et la [seconde à La Cras](#), dans un environnement sec. Sur le site de La Cras, des [analyses des racines des arbres truffiers et des estimations du taux de mycorhization](#) ont ainsi été menées. Les résultats montrent un bon maintien de la mycorhization de 3 essences sur 4 en condition de déficit hydrique majeur.

Enfin, un modèle de prédiction des zones favorables à la truffe de Bourgogne à partir des données LIDAR a été établi. Son extension à l'échelle d'un massif forestier sera possible à partir de [données de cavage](#) adéquates. [Différentes modalités d'éclaircie](#) en taillis sous futaie ont été mises en œuvre. Leur suivi dans le temps permettra d'étudier les effets de la sylviculture sur les récoltes de truffes.

ENSEIGNEMENTS ET PERSPECTIVES

Le projet a permis de développer une approche partenariale riche et des échanges entre les différents acteurs intéressés à faire reconnaître la valeur de la truffe de Bourgogne auprès des institutionnels et du grand public. La démarche IGP n'a pas pu aboutir car des recherches sont encore nécessaires pour réussir à différencier la truffe *aestivum* de la variété automnale *uncinatum*. Le projet a en revanche permis d'améliorer la reconnaissance de la truffe de Bourgogne auprès de la Fédération Française des Trufficulteurs.

BIJOU a aussi encouragé une meilleure prise en compte de cette truffe dans les plans de gestion en forêts privées et publiques afin de valoriser le patrimoine forestier et de produire de la valeur ajoutée au bois. Les partenaires recommandent par ailleurs d'intégrer la Truffe de Bourgogne dans les projets d'agroforesterie.

« Il serait judicieux d'adapter la réglementation et d'exiger la traçabilité des truffes pour éviter le marché parallèle » complète Christine Dupaty, présidente de l'Association Régionale des Truffes en Bourgogne et Franche-Comté (ARTBFC). « Les itinéraires techniques devraient également être partagés pour garantir le développement de la production des truffes nationales alors que le marché français est inondé par des truffes de Bourgogne en provenance des pays de l'Est. »

DATES

2016 - 2020

ÉCHELLE

Bourgogne

COORDINATEUR

Association Régionale des Truffes en Bourgogne et Franche-Comté (ARTBFC)

PARTENAIRE

INRAE, ONF, CRPF BFC, CTIFL, SA Pépinières Naudet, Chambre d'agriculture BFC, Chambre d'agriculture Doubs et Territoire de Belfort

COÛT GLOBAL

279 496 €

(FEADER : 223 597 € / Région : 55 899 €)

MOTS CLEFS

- Trufficulture
- Produit forestier non ligneux

PUBLICS CIBLES

- Propriétaires et gestionnaires
- Gestionnaires et experts

CONTACT

christine.dupaty@sfr.fr



Pour plus d'infos...

www.artbfc.fr