

AGRICULTURE Des vergers de truffes, lactaires et autres bolets

Des champignons sous contrôle



Chêne pubescent truffier présenté par Jean-Michel Rayne au groupe de producteurs potentiels.

GAP

Par cet après-midi pluvieux de vendredi, une trentaine de personnes s'est rendue à la visite de vergers à champignons organisée par le centre régional de la propriété forestière.

Les visiteurs, pour la plus part propriétaires de petites parcelles à valoriser, souvent terres agricoles abandonnées, ont pu écouter Jean-Michel Rayne, de la chambre d'agriculture.

Ce spécialiste des truffières leur a donné explications et recommandations pour la réussite d'une implantation de ces vergers particuliers où poussent "Tuber mélanosporum", "Lactarius deliciosus", "Sillus luteus" le bolet jaune.

La présentation a commencé directement sur une parcelle située entre Rambaud et la Bâtie-Vieille : truffière composée depuis 2005 de chênes pubescents et de noisetiers avec mycorhizes de "Tuber mélanosporum", autrement dit truffe du Périgord.

Une vraie symbiose

Elle fait partie des 40 placettes expérimentales installées dans les Hautes-Alpes et les Alpes de Haute-Provence par la chambre d'agriculture 05, maître d'œuvre, dans le cadre du programme Verchamps (voir encadré). A suivi celle d'un verger de pins sylvestres et pins noirs pour la production de lactaires, planté en 2006.

Car il ne suffit pas de planter des arbres mycorhizés pour réussir à récolter quelques

années plus tard truffes ou bolets, lactaires... C'est une vraie culture rendue de plus en plus technique à mesure que les connaissances sur les processus de "symbiose" entre les racines d'un arbre et les spores d'un champignon progressent.

C'est par l'observation et l'étude d'arbres vénérables et truffiers "naturellement" souvent connus que dans le secret de quelques-uns, que tout a débuté, motivé par les retombées économiques, notamment, celles du "diamant noir", la truffe.

Un département pionnier

L'objectif : maîtriser et reproduire les éléments de la "symbiose" qu'est la mycorhize. Par le travail sur la génétique, la compréhension s'affine et la "mycorhization contrôlée et certifiée" par l'INRA et CTIFL devient fiable pour certaines variétés de truffes (Tuber mélanosporum, la Noire, Tuber uncinctum, dite de Bourgogne...) et de champignons (bolets, lactaires, bientôt ceps de Bordeaux...). Sachant que chaque variété a son ou ses arbres "hôtes" de prédilection, son type de terrain, de climat...

Les Hautes-Alpes, par l'entreprise Robin de Saint-Laurent-du-Cros, la chambre d'agriculture et le centre régional de la propriété forestière, associés à l'INRA, sont pionnières et leaders dans la production des plants mycorhizés truffiers et plants mycorhizés champignons comestibles. Les taux de réussite dans le respect des

REPÈRES

VERCHAMP

■ - Coopération entre Italie et Hautes-Alpes : ce programme, financé par des fonds Européens, de l'Etat, des collectivités régionales et départementales, notamment HAD (Hautes-Alpes Développement) en association avec L'Italie par l'IPLA du Piémont (équivalent de l'INRA), a démarré en 2004.

OBJECTIFS

■ - Recherche (arbres "vénérables" naturellement producteurs) et applications pour la production maîtrisée. 7 champignons à l'étude dont 4 espèces de truffes, lactaires délicieux, bolets jaunes, ceps de Bordeaux.
- Vulgarisation, formations et mises en place de lieux de culture sous contrôle scientifique. Soit 40 placettes dont 38 dans les Hautes-Alpes, 10 000 plants installés, 26 couples arbres/champignons aériens et sous terrains en test avec Robin et Cerbiotec en prestataires de service.

préconisations de culture avoisinent en moyenne les 80 % dans les années pour.

Brigitte TEMPESTINI

POUR EN SAVOIR PLUS

Centre régional de la propriété forestière/chambre d'agriculture, rue Capitaine de Bresson, Gap 04 92 52 53 30.