

COMPTE - RENDU DE LA REUNION

Valoriser ses sols calcaires avec la Truffe



Vendredi 6 octobre 2023, 60 propriétaires forestiers et professionnels se sont retrouvés sur la commune de Courcelles (Nièvre) pour une réunion d'information sur la valorisation des sols calcaires avec la truffe.

Le matin, les participants ont pu découvrir les diverses variétés de truffes présentes en Bourgogne-Franche-Comté, leurs spécificités biologiques et les rudiments de la trufficulture. Ils ont également assisté à une démonstration de cavage très fructueuse.



La fin de matinée s'est close par des conseils pour bien cuisiner la truffe par le chef Jean-Luc Barnabet avec dégustation d'amuses bouches truffées.



L'après-midi, les participants ont visité de jeunes truffières de 3 à 8 ans avec démonstration de matériel et une truffière âgée de 35 ans de deux adhérents du syndicat des producteurs de truffes de Bourgogne, Messieurs Patrice d'Arfeuille et Jean-Pierre Pautet.





Nicolas RASSE
Technicien forestier territorial
CRPF Bourgogne Franche-Comté
Antenne de la Nièvre

Terres de Bourgogne

// FEADER

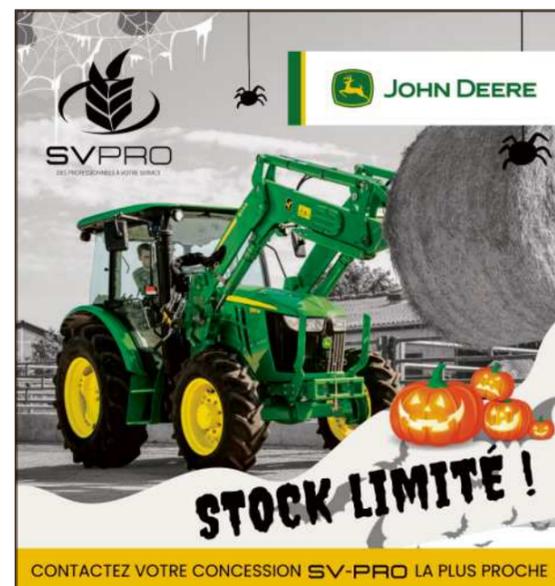


Une économie agricole ralentie

Le 9 juin dernier, en Une de Terres de Bourgogne, sous le titre « Des fonds qui font défaut ! », nous annonçons une lettre ouverte conjointe des JA des FDSEA et de la FRSEA BFC adressée à la présidente du Conseil régional de Bourgogne Franche-Comté, pour dénoncer les situations découlant du transfert de l'État à la Région de la gestion de fonds européens destinés à l'agriculture. Cinq mois plus tard, la situation ne s'est pas améliorée et donne aujourd'hui lieu à un fort mouvement d'humeur des représentants du monde agricole régional. Le retard pris dans le traitement des dossiers met en péril de nombreux projets d'investissements et de travaux sur les exploitations.

Pages 03, 10 et 11

Encart : Brochure DAFP (sur certains cantons).



Nièvre // Une soirée pour les jeunes installés



Cultures // Paille et maintien de la matière organique dans les sols



Agrioltaïsme // L'importance de prendre en compte tous les facteurs

Ets BUCHEZ
MATÉRIEL AGRICOLE

Corbigny - Luzy - Autun
Moulins Engilbert
03 86 20 17 38
www.gbucchez.fr

**PENSE COMME UN PRO.
TRAVAILLE COMME UNE BÊTE**

DÉMO POSSIBLE

Au travail, nous ne jouons pas, nous nous devons d'être productifs et efficaces. La Série Q vous apporte cette productivité et une expérience de conduite sans égal. Elle est la combinaison parfaite de puissance, d'intuitivité, de précision et de performance. Lorsque votre activité a besoin d'une machine de travail avec la puissance et la technologie nécessaire pour accomplir toutes les tâches, elle est votre solution : la Série Q pense comme un pro, travaille comme une bête.

VALTRA YOUR WORKING MACHINE

valtra.fr/serieq

Chaudière Bois Bûches / Granulés

PERGE

Installation - Dépannage
Entretien - Maintenance

ZIEGLER

4, rue de l'Artisanat - 89100 Paron - 03 86 65 17 06



DIVERSIFICATION

// MAISON DEJORGES

58 « Valoriser les productions locales »

Ouverte en octobre 2022, la Maison Dejorges est le fruit de l'association entre Adélaïde De Faverges et Arnaud Johanet, avec en ligne de mire un but précis qui arrivera à son paroxysme très prochainement.

Si la Maison Dejorges a ouvert ses portes en octobre 2022 à Saint-Sulpice pour proposer des pâtes fraîches et farcies à ses clients, l'idée, elle, est bien plus ancienne, selon Adélaïde de Faverges, coassociée avec Arnaud Johanet. « Le projet a mis environ deux ans à voir le jour » précise-t-elle et d'ajouter : « nous nous sommes lancés pour différentes raisons qui nous tenaient très à cœur ».

Faire germer une idée

Mais, pour comprendre les causes qui les ont poussés à créer la Maison Dejorges, il faut jeter un œil sur leur parcours. « Arnaud est fils d'exploitant agricole et j'ai travaillé pendant une dizaine d'années auprès des entreprises nivernaises. Avec nos vies professionnelles et personnelles, nous avons une connaissance assez précise de la santé économique du secteur ainsi que des contraintes de ce dernier. En parallèle, nous nous sommes dit qu'il serait intéressant de mettre sur pied une structure pouvant valoriser les productions agricoles locales tout en apportant une valeur ajoutée et assez singulière afin de ne pas la retrouver ailleurs ». En regardant au plus proche, Adélaïde souligne : « nous voulions valoriser le blé de mon mari, et les pâtes se sont un peu imposées d'elles-mêmes. Mais, nous ne souhaitons pas faire des pâtes sèches car cela était déjà proposé sur le territoire, nous sommes donc par-

tis sur les pâtes fraîches. Nous avions conscience que ce projet était technique et ambitieux avec des investissements lourds. Malgré tout, il offrait un beau potentiel ».

L'épaisseur du projet

Si Arnaud et Adélaïde tenaient leur concept, il fallait alors le mettre en action : « Nous avons testé plus d'une centaine de recettes avant d'arriver à ce que nous voulions... Beaucoup de tests ont été avortés à cause de conditions qui n'étaient pas réunies pour obtenir un produit satisfaisant nos exigences. On peut penser que faire des pâtes est simple, mais en fait c'est extrêmement technique, notamment pour les farcies. Parfois, c'est un peu décourageant, mais avec de la persévérance on arrive à tout si on s'attache aux choses simples : la texture, l'aspect et surtout le goût ! ». Se remémorant les débuts avec un sourire en coin, elle lance : « Ah ! Notre première machine, que nous avons toujours, venait de Marseille ! Nous sommes allés la chercher ensemble, avec Arnaud, en voiture ! Un sacré périple mais qui nous fait de beaux souvenirs ». Avec la volonté de proposer un produit « haut de gamme », ils voulaient une production à taille humaine : « nous préférons faire peu, mais bien ». En plus, une partie de leur production est dédiée aux restaurateurs : « Il est important pour nous que nos clients puissent retrouver nos mets dans des lieux différents, ainsi on est toujours un peu avec eux ». Pour



Les associés de la Maison Dejorges sont Adélaïde de Faverges, 35 ans, et Arnaud Johanet, 34 ans.

elle, la recette de la réussite tient en « la confiance que l'on porte à son projet. Il ne faut pas douter. Il faut se lancer à fond tout en structurant efficacement son projet ».

À une pâte de la suite

Pour l'avenir, les associés de la Maison Dejorges attendent avec impatience leur déménagement dans les locaux de l'atelier de découpe et de transformation de La Fermille à Saint-Benin-d'Azy (voir TDB n° 1654, 1735, 1743) : « nous espérons une entrée dans les lieux à la fin du mois d'octobre ou début novembre. Cela va grandement changer notre ma-



La Maison Dejorges propose 14 variétés de pâtes fraîches et farcies et travaille sur des nouveautés pour le moment secrètes.

nière d'aborder nos journées, puisque nous serons en contact avec d'autres professionnels au quotidien ; nous avons hâte. De plus, nous pourrions proposer notre savoir-faire à de nouveaux producteurs et nous en sommes ravis car cela coïncide encore un peu plus avec le but premier que nous nous étions fixé : valoriser les productions locales ». En sus, la Fermille leur permettra d'obtenir un agrément EU, leur ouvrant ainsi les portes de l'ensemble du territoire français. En attendant, Adélaïde et Arnaud sont en train de réfléchir à l'élaboration de nouvelles recettes avec un chef ; sans s'étendre sur le sujet pour « garder la surprise ». Adélaïde conclut : « si nous

devons résumer la Maison Dejorges, je dirais qu'elle reflète l'authenticité via un respect des valeurs du territoire et des personnes qui le composent tout en travaillant des produits naturels sans rien ajouter. D'ailleurs, j'insiste sur le fait que nous mettons un point d'honneur à embaucher du personnel local. En effet, on ne peut pas valoriser un territoire si on ne valorise pas les habitants. Enfin, je rajouterai que la Maison Dejorges c'est aussi l'originalité, car nos recettes sont uniques, et nous mettons tout notre cœur à les faire ».

Chloé Monget

Renseignements : contact@maisondejorges.fr ou au 06 14 52 70 25.

La Maison Dejorges c'est...

La maison, est « le synonyme d'un réconfort. Nous voulons que nos clients retrouvent les saveurs d'un lieu rassurant, une sensation un peu d'enfance... et rien de telle que la maison familiale pour rappeler tout cela ! ». Pour le reste, Adélaïde précise que « Dejorges » est la contraction de son nom de famille allié à celle du nom d'Arnaud. « nous avons monté le projet ensemble, il nous paraissait logique que le nom de notre entreprise soit le reflet de notre travail commun ».

// JOURNÉE D'INFORMATION

58 La truffe : l'or noir à envisager

Le Centre national de la propriété forestière (CNPF) organisait une réunion d'information sur la valorisation des sols calcaires avec la truffe le 6 octobre à Courcelles.



Environ cinquante personnes de la Nièvre et des départements limitrophes ont participé à la réunion.

Avec plus de 180 variétés de truffes différentes, certaines peuvent offrir une valorisation pour les sols calcaires. Ainsi, c'est sur ce thème que le Centre national de la propriété forestière (CNPF) organisait une journée d'information dédiée le 6 octobre à Courcelles. « Le but de cette journée de vulgarisation, avec démonstration de cavage est aussi une manière de proposer aux trufficulteurs, forestiers et caveurs une adaptation de leurs pratiques face à l'enjeu climatique » stipulent Nicolas Rasse, technicien du CNPF et Alexandre Guerrier, référent truffe au CNPF. Outre ces derniers, d'autres intervenants étaient présents dont Séverine Le Bot Humblot chargée de mission truffe BFC et agroforesterie à la Chambre d'agriculture du Doubs et Territoire de Belfort ainsi qu'Hugues Servant, ingénieur CNPF.

Au programme, les participants ont pu découvrir les diverses variétés de truffes présentes en Bourgogne-Franche-Comté, leurs spécificités biologiques, les rudiments de la trufficulture, des conseils pour bien cuisiner la truffe (par le chef Jean-Luc Barnabet) et enfin, ils ont pu visiter les truffières de deux adhérents du syndicat des producteurs de truffes

de Bourgogne (Patrice d'Arfeuille et Jean-Pierre Pautet).

Multiples facteurs

Ainsi, il a été mis en évidence que la truffe fonctionnait en association symbiotique avec certains arbres comme les chênes, les charmes, le pin, etc. La spécificité de la relation symbiotique qui lie la truffe à ces arbres potentiellement producteurs est dite ectomycorhizienne. Quelques essences fruitières vont, elles, favoriser la production sans pour autant garantir cette dernière à l'image des alisiers ou des cormiers. Ces arbres rentrent en symbioses avec d'autres types de champignons dits endomycorhiziens. En fonction des variétés de truffes, la densité des plants truffiers ne sera pas la même puisque l'ensoleillement joue un rôle primordial dans le développement des truffes : « Certaines se développent plutôt en forêt, d'autres en milieu plus ouvert ou bien dans des friches ». Comme témoins de la présence de mycélium de truffe, les « brûlés » ont été évoqués. Ces derniers indiquent que l'arbre est bien mycorhizé mais n'assure pas systématiquement une production, ainsi

que l'utilité de la « La truffe Nez de chien (Tuber rufum) « espèce pionnière elle annonce souvent l'arrivée d'autres truffes et disparaît à leur profit. Donc, si elle est présente, il est possible que d'autres suivront ». Après avoir passé en revue certaines espèces, il a été pointé que quelques pays offraient une production à l'année : « La Hongrie fait partie des heureux élus ». Pour la Bourgogne-Franche-Comté, selon les conditions climatiques, une production sur 10 mois semble possible, selon les intervenants, mais « en variant les variétés ». Dans tous les cas, pour une entrée en production, il faut patienter entre 9 et 15 ans pour la truffe de Bourgogne et 5 à 9 ans pour la truffe du Périgord.

La bonne recette

Les intervenants ont également détaillé la commercialisation parfois complexe de la truffe : « il faut savoir la valoriser auprès des consommateurs et leur donner les bonnes clefs afin de la cuisiner. Sans cela, certains seront déçus et ne reviendront pas en acheter ». Pour mémoire, la truffe de Bourgogne (ou tuber aestivum var uncinatum) et la truffe du Périgord (tuber melanosporum) ne

supportent pas les montées en températures. Elles perdront leurs qualités gustatives respectivement à partir de 30 °C et 50 °C environ – la seule à supporter les hautes températures est la Truffe de Meuse (Tuber mesentricum) souvent utilisée pour la concoction de terrines stérilisées. Malgré les informations prodiguées durant la journée, des zones d'ombre subsistent sur le fonctionnement des truffes « mais une étude est en cours pour comprendre les échanges entre la truffe et les plantes compagnes à l'image des interactions qu'elle peut avoir avec les herbacés. Autre exemple de mystère : les recherches de Marc André Sélosse, biologiste au Muséum d'Histoire Naturelle, ont pu mettre en évidence que les graminées sont porteuses de l'ADN des truffes, bien qu'elles n'en produiront jamais ». La journée s'est clôturée sur la visite de jeunes truffières de 3 à 8 ans – avec démonstration de matériel - et de truffière plus âgée (35 ans).

Chloé Monget

Pour en savoir plus : <https://bourgognefranche-comte.cnpf.fr/sites/bourgognefranche-comte/files/2023-01/Plaque%20Truffe%20A4.pdf> ou 03 86 71 93 55.