

## Truffes en Oléron

par Guy DUPUY\*

Comme l'avait succinctement relaté Pascal BOBINET dans le précédent bulletin, l'apport effectué lors de l'exposition annuelle de la Société Mycologique de l'île d'Oléron (Grand-Village, 11-12 et 13 novembre 1994) par M. BRANCHUT, Ingénieur Agronome en retraite, va s'avérer comme particulièrement exceptionnel : il nous présenta en effet trois exemplaires de truffes noires en parfait état de composition et de fraîcheur, et nous expliqua que ces champignons provenaient du terrain de son voisin, situé sur la côte ouest, très près de la mer.

Nous étions bien sûr plus que sceptique devant une telle découverte, qui infirmait plusieurs données considérées comme nécessaires à la fructification des truffes ou même à la présence de leur mycélium :

- proximité de la mer : à ce jour, en France, aucune récolte ne semble avoir été signalée à moins d'un certain nombre de kilomètres de la côte ;
- terrain sablonneux et donc, à priori, à pH peu élevé.

Le manque de moyens ne nous permit pas de faire une détermination précise le jour même : les truffes furent envoyées à Guy FOURRÉ qui nous téléphona dès le surlendemain le résultat de ses recherches : *Tuber mesentericum* Vitt.

Restait à authentifier l'emplacement : nous nous sommes rendus chez le propriétaire, M. CHUET, qui habite une villa construite sur un terrain entièrement



**Photo n° 1 :**  
*Tuber mesentericum* Vitt.  
 Récolte de l'île d'Oléron  
 sous chêne pédonculé.  
 13 novembre 1994.  
 (Photo G. FOURRÉ).

boisé de chênes verts et de chênes pédonculés. Ce terrain est situé sur le contrefort des dunes à 200 mètres de la mer, et directement exposé aux vents d'ouest. Le sol est silico-calcaire (sables coquilliers).

Très aimablement M. CHUET nous a expliqué que depuis plusieurs années il récoltait régulièrement des truffes quand il nettoyait l'entourage d'un chêne pédonculé situé à proximité de sa maison. Il allait d'ailleurs nous montrer : malgré ses efforts et un binage superficiel mais méthodique du secteur, pas de truffes ... mais un périodum desséché, très certainement de l'année précédente, ce qui pouvait être un début de preuve.

M. CHUET nous autorisa à revenir quand nous le désirions. Guy FOURRÉ, contacté de nouveau, nous proposa de venir avec M. Alain MEUNIER, de Saint-Brice, et son excellent chien truffier, Akim, ce qui fut fait le 10 février 1995 : très rapidement Akim repéra dans le périmètre du chêne pédonculé 5 exemplaires de *Tuber mesentericum* ... puis, à une vingtaine de mètres, sous un chêne vert, deux nouveaux marquages et deux *Tuber rufum*, autre découverte surprenante. Ensuite l'exploration systématique des 1 500 m<sup>2</sup> de terrain ne donna pas d'autres résultats, pas plus que la prospection d'une dizaine d'emplacements qui nous paraissaient propices dans divers secteurs de l'île (citons cependant ce jour la découverte de *Melanogaster ambiguus* (Vitt.) Tul., sous chênes verts, à environ 500 m de la maison).

Le 25 février, donc 15 jours plus tard, une prospection plus systématique de l'île avec Alain MEUNIER et Serge CHAIGNAUD, technicien de l'O.N.F., n'a pas permis de trouver d'autres stations. Par contre, revenu chez M. CHUET, et sur le même emplacement, Akim va repérer de nouveau une douzaine de carpophores (qui avaient donc probablement atteint leur maturité entre le 10 et le 25 février).

Le 14 juin, M. CHUET, en détarrant un romarin mort situé à 8 mètres du pied du chêne "producteur" a eu la surprise de trouver entre les racines 10 truffes en parfait état de maturité, toutes groupées au même endroit.

Si l'authenticité de cette découverte ne fait aucun doute, l'exploration de nombreux autres secteurs sans résultat peut laisser supposer que c'est l'exception qui confirme la règle, du moins quant au type de climat. En ce qui concerne la nature du sol et l'influence du pH, Guy FOURRÉ nous apporte des précisions très intéressantes : "en 1988, au Congrès Mondial sur la truffe de Spoleto, il a été signalé qu'en Italie, *Tuber mesentericum* était couramment commercialisé. En Campanie notamment, 90 % - soit 9 tonnes sur 10 - des truffes récoltées sont des méésentériques. Si le climat de cette région est méditerranéen, on constate que les récoltes se font dans des secteurs plutôt montagneux et sur terrain possédant un pH nettement plus bas que ce qui est observé pour *melanosporum*, pH pouvant descendre jusqu'à "5,8".

Affaire à suivre donc pour l'île d' Oléron ...

Sur le plan culinaire, *T. mesentericum* est loin d'égaliser les autres truffes noires : à maturité, l'odeur plus prononcée que celle de *T. melanosporum* se rapproche du goudron et peut être franchement désagréable - une variété fut d'ailleurs nommée *Tuber bituminatum* -. Elle est cependant parfaitement comestible et, bien dosée, très acceptable dans certaines préparations, notamment râpée sur une quiche lorraine (recette transmise par Alain MEUNIER ... qui ne se contente pas de trouver les truffes !).