

Lot-et-Garonne



Max Lagleyre cultive la truffe avec sa fille et sa petite-fille à Monflanquin.
LOÏC DÉQUIER / SO

CALENDRIER DES MARCHÉS

Les marchés d'hiver aux truffes fraîches et contrôlées en Lot-et-Garonne : Prayssas, tous les dimanches jusqu'au 15 février ; Tournon-d'Agenais, aujourd'hui ; Villereal, samedi 27 décembre ; Nérac, samedi 10 janvier ; Marmande, samedi 17 janvier ; Duras, lundi 26 janvier ; Agen, samedi 31 janvier ; Tournon-d'Agenais, dimanche 8 février. Retrouvez le programme détaillé sur le site des Trufficulteurs 47.

la surface de la terre ensevelissant le champignon.

Sur l'ensemble des chênes de la culture, « seulement 30 % à 40 % » produisent des truffes. Ce rendement est le résultat d'une « plantation échelonnée » sur plusieurs années afin de « pérenniser » la récolte. « Une terre calcaire et un pH autour de 7 » sont indispensables à une production de qualité, assure le trufficulteur. Si Michelyne Cailleau souligne des progrès biologiques permettant de détecter « de plus en plus tôt la mycorhization d'un arbre », soit la présence du champignon sur ses racines, il est encore impossible pour le producteur de le savoir avant « sept ou huit ans ». La culture de ce champignon reste « un mystère » aux yeux du producteur, à cause de son « instabilité ». Le regard rivé sur ses chênes, il explique : « Je travaille d'une façon, ça marche sur certains arbres. L'année d'après, ça ne marche plus. »

« Maillage »

Les mains dans la terre pour en extraire une truffe, le Monflanquinois se souvient : « J'ai commencé à cultiver parce que ma grand-mère le faisait. » Présentes en Lot-et-Garonne depuis plusieurs siècles, les truffes sont récoltées par centaines de tonnes au début du XX^e siècle. Disparues après la guerre, elles repeuplent le sol du département sous l'action des Trufficulteurs 47, à raison de 4 000 arbres plantés par an.

L'association s'emploie à « établir un maillage entre les producteurs » et à « aider les planteurs à développer leurs truffières » afin de préserver cette culture ancestrale, « de nouveau en baisse aujourd'hui », constate Michelyne Cailleau. « Beaucoup de planteurs abandonnent », explique le trufficulteur, rappelant que le plus gros du travail « n'est pas la récolte mais l'entretien des arbres », de mars à mai. Le visage confiant, l'homme souffle avec un sourire que l'exploitation, qu'il a léguée à sa fille, « intéresse maintenant une certaine petite-fille ».

TRUFFES

Max Lagleyre apprivoise une « culture de mystère »

Le producteur cultive et récolte l'or noir du Périgord depuis plus de trente ans. Installé à Monflanquin, il sera présent aux marchés truffiers du Lot-et-Garonne jusqu'au mois de février

Luce Trufier
agen@sudouest.fr

« **C**herche, Tulipe ! » Accompagné de sa chienne et de sa petite-fille, Max Lagleyre déniché les premières truffes de la saison. Autour de lui, 6,5 hectares de culture, et plus de 1 000 chênes. « J'ai commencé il y a trente-trois ans, explique le trufficulteur. Je produis de la tuber melanosporum, la truffe noire du Périgord. » Contrairement à la tuber brumale, elle aussi cultivée en Lot-et-Garonne, cette variété se consomme crue, entre décembre et février.

Membre des Trufficulteurs 47, le producteur bénéficie d'un « réseau local de marchés contrôlés », où il commercialisera ses truffes entre 700 et 900 euros le kilo, un prix qui augmentera pendant les fêtes. Les 160 membres de l'association Lot-et-Garonnaise organisent des ventes chaque week-end dans le département durant la période de récolte. À cette occasion, « le champignon est contrôlé et pesé par le commissaire de marché en gage de qualité », explique Michelyne Cailleau, coprésidente. Jugé sur son odeur, sa consistance, et sa forme, une qualité lui est ainsi attribuée parmi les trois existantes : la deux, « la moins bonne », la une, « l'inter-

médiaire », ou l'extra, « la meilleure ». Les allées fournies de vert qui jalonnent le terrain du trufficulteur sont trompeuses. Cette année, comme l'an dernier, la récolte « sera petite ». En cause d'après lui, des étés « chauds et secs », qui « brûlent la production ». Le spécialiste constate une diminution drastique du nombre de « truffes de marques », visibles dès le mois d'août grâce à une fissure dans le sol, et annonciatrices d'une bonne saison.

« Production instable »

Pour repérer la précieuse denrée cachée sous-terre, Max Lagleyre

fait appel à Tulipe, son chien truffier. Tout en caressant le poil doux de la petite bête dressée, Michelyne souligne combien le « duo est décisif » et « trop souvent oublié » du grand public. « Il faut que le chien soit dressé, explique-t-elle. Ce n'est pas un rapport maître-chien, mais chien-maître : le trufficulteur est

« **Je travaille d'une façon, ça marche sur certains arbres. L'année d'après, ça ne marche plus** »

dépendant de son partenaire. » Autrefois utilisé en Lot-et-Garonne pour repérer l'or noir, le cochon relève aujourd'hui du « folklore », assure la retraitée. Les trufficulteurs réalisent la récolte, aussi appelée « cavage », avec un chien ou, moins fréquemment, via l'observation de mouches truffières qui se posent à