



Entretien des truffières à la main ? Que nenni pour Thierry Gauché, fier inventeur de CultiTruf, un outil dont lui et ses clients ne se passent plus pour l'entretien de ses arbres truffiers. Et le trufficulteur n'est pas à court de nouvelles idées afin de révolutionner la culture de la truffe.



Thierry Gauché, 52 ans, l'inventeur de CultiTruf.

## TRUFFICULTURE

# CultiTruf :

## l'outil indispensable des truffières

Viticulteur depuis 1993 et spécialisé dans la blanquette de Limoux, s'il continue de cultiver du raisin, depuis quelques années, Thierry Gauché, 52 ans, formé au lycée Charlemagne à Carcassonne, s'intéresse de plus en plus à la culture de la truffe. "L'Aude est un territoire riche où s'épanouit particulièrement la truffe", raconte le trufficulteur, attiré par son côté "si particulier, mystique et secret". Principalement intéressé par son terroir, sa faune et sa flore, il adopte ses premiers chiens "chasseurs de truffes" en 1993, et explore avec eux les bois à la recherche de truffes naturelles. Les professionnels reconnaissent tous que "la culture de la truffe est compliquée". Et lorsqu'il s'agit de culture, ils recommandent à ce "qu'une truffière doit s'approcher le plus possible de sa version naturelle". Mais Thierry Gauché a décidé d'aller à contre-courant en créant une véritable truffière au milieu de ses vignes, où grandissent et s'épanouissent une cinquantaine de chènes truffiers. "Depuis plus de vingt ans, j'ai envie de comprendre son développement, de décrypter son métabolisme et d'expérimenter les étapes de la mycorhize à la

plantation, de l'analyse du sol à son entretien, mais aussi du dressage du chien à la découverte de ce diamant noir, 100% local". Et en proposant un outil révolutionnaire : le CultiTruf.

### Six fois moins de travail

Paré d'un rouge flamboyant, le CultiTruf est une large et solide plaque qui se compose de plusieurs pointes en acier avec un angle de pénétration calculé, afin de ne pas endommager le système racinaire se trouvant dans la zone travaillée. "Le travail se fait par crochetage", précise Thierry Gauché. "Comme le faisaient nos grands-parents lorsqu'ils travaillaient leur truffière au bigot !" Cet outil, Thierry Gauché l'a créé afin de mécaniser le travail du sol, désherber facilement (grâce aux dents plates sur la plaque) et gagner du temps, partant du constat que "manuellement, c'est long et fastidieux", mais aussi dans l'espoir de pérenniser ses récoltes et de récolter de plus beaux champignons. D'autant plus que cette mécanisation de l'entretien des truffières "ne dénature en rien le travail qui pourrait être fait à la main, ni l'évolution naturelle des brûlés", rassure l'inventeur. En effet, CultiTruf s'adapte à



### ZOOM sur...

#### Les périodes de récolte

La truffe se récolte pratiquement toute l'année, mais pas n'importe quelle variété. De septembre à décembre, on récolte la *Tuber uncinatum* (truffe d'automne), de décembre à mars, c'est la période de la *Tuber melanosprum* (dite truffe noire), et d'avril à fin août, c'est le moment de récolter la truffe d'été (*Tuber aestivum*). Une variété plus rare, la truffe blanche, appelée également truffe blanche d'Alba ou de Piémont (*Tuber magnatum*), est principalement présente en Italie et dans le sud-est de la France. Elle arrive à maturité d'octobre à janvier.

une trufficulture moderne, tout en respectant l'environnement et en se basant sur les fondamentaux du travail des paysans du siècle dernier, "avec, bien entendu, la pénétrabilité en moins", sourit-il. Depuis, plus d'une vingtaine de commandes ont été passées à travers toute la France.

### Un outil maniable et efficace

Depuis son premier prototype, l'outil n'a pas beaucoup changé. "Les dents sont devenues plus longues et la plaque un peu plus grande, afin de travailler une plus grande surface. Il n'y a pas eu de changements majeurs, mais j'ai dû adapter l'outil aux nouvelles conditions climatiques", explique-t-il. À la clé, un "gain de temps indéniable" grâce à son efficacité : il soulève le sol, l'aère plus facilement et permet de faire six fois moins de travail que s'il entretenait ses arbres truffiers à la main. Un fait que confirment plusieurs de ses clients, tels que Jean-Louis, basé à Caramany dans les Pyrénées-Orientales, totalement satisfait de cet outil, "qui apporte une grande maniabilité et procure un travail du sol aisé et rapide" sur les 4 hectares qu'il exploite. Armand Cathala, trufficulteur à Alairac dans l'Aude, dispose de 353 arbres truffiers, qui ont été plantés entre 2015 et 2017. Il confirme que "le travail du sol est indispensable

pour espérer une truffe de qualité soutenue", et il n'est pas à son premier essai d'outils : grelinette, cultivateur déporté de fabrication personnelle... jusqu'à l'acquisition du CultiTruf. Armand Cathala n'a pas hésité une seconde à acquérir cet outil, qui s'adapte à tout type de mini-pelle, et "permet, comme la grelinette, mais avec les gouttes de sueur en moins, un travail du sol de qualité et à profondeur constante", sourit-t-il. Et d'ajouter "que grâce aux dimensions de l'outil, il est facile d'utilisation et permet de bien travailler les zones de brûlés, y compris près du tronc", sans compter son efficacité qui lui permet de travailler le sol de 120 arbres par jour. Il juge ces premiers résultats "très prometteurs". Comme Jean-Louis, qui, l'année suivant l'utilisation de l'outil "a récolté de belles truffes" il se dit pleinement satisfait de CultiTruf, avec la hâte de l'utiliser de nouveau. Mais son inventeur n'entend pas s'arrêter à cette innovation. Il travaille depuis quelque temps sur la mise au point d'un boîtier, "qui permettra de définir l'humidité du sol et le point de flétrissement de la truffière, ce qui saura déterminer avec précision le moment de l'arrosage", annonce-t-il fièrement. Une révolution pour la filière ? ■

Margaux Masson



Cet outil est composé de pointes en acier, longues de 15 à 20 cm, qui ont un angle de pénétration dans le sol, calculé pour ne pas endommager le système racinaire.

### La truffe audoise, un produit convoité à l'international

Si l'Aude est connue pour son vignoble, elle l'est aussi pour ses truffes labellisées 'Pays Cathare', reconnues et convoitées à l'échelle internationale. Aujourd'hui, la Chambre d'agriculture de l'Aude compte 400 adhérents dans la filière de la truffe, pour un total de 800 hectares de plantations, dont 700 ont été plantés en 46 ans, avec l'aide de 650 trufficulteurs. Et ce nombre augmente de jour en jour, avec de nouveaux trufficulteurs qui s'installent, intrigués par ce champignon qui attire davantage de touristes français et étrangers qui, chaque année, apprécient les truffes issues de ce terroir.

Le 23 décembre dernier, au traditionnel marché des truffes, il s'est vendu une dizaine de kilos du diamant noir à 1 000 € le kilo. Un prix conséquent, qui se justifie par le goût exceptionnel et la rareté du champignon. Comme beaucoup de trufficulteurs, Thierry Gauché n'en vit pas totalement. "C'est une activité complémentaire à mon métier de vigneron", explique-t-il. C'est aussi une véritable passion pour lui, qui entend "profiter et faire profiter de ce que le terroir a à nous offrir".