



Production, protection et profession truffières

Pascal Byé, Carole Chazoule

► To cite this version:

Pascal Byé, Carole Chazoule. Production, protection et profession truffières. Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales, 1998, 46-47 (46-47), pp.131-152. hal-01200906

HAL Id: hal-01200906

<https://hal.science/hal-01200906>

Submitted on 17 Sep 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Production, protection et profession truffières

*Pascal BYÉ,
Carole CHAZOULE*

Cahiers d'économie et sociologie rurales, n° 46-47, 1998

**Truffle production,
protection and social
organisation**

Summary – This article stresses the analysis of the relationships between domestication truffle process and social organisation evolution. Today, despite low yields and instability, truffle production is always considered more than an agricultural production than an experimental one.

All along nineteenth and twentieth centuries, producers, scientists and traders tried to improve the know-how of this production. The general tendency of such social organisations is based also on a real ability to maintain and valorize the natural image of the mushroom and to protect the "secret" of its production.

Three periods can be distinguished. The first one from 1920 to 1970 testifies the slow dilution of empirical knowledge, induced by the creeping disparition of traditional agriculture. The second period from 1970 to 1990 stresses the importance of new plant variety in a recodification of cultivation methods. The third one insists upon the debate between a "statu quo" position and doubtiness induced by the growing lack of production.

Key-words:
truffle, technic, production,
social organisation,
protection, history

**Production,
protection
et profession
truffières**

Résumé – Cet article se propose d'analyser, au regard des processus de domestication de la truffe, les relations qui se sont tissées au cours des cent dernières années entre les techniques de production et les organisations sociales qui en assurent aujourd'hui la protection. La médiocrité et l'instabilité des rendements obtenus n'ont pas empêché la trufficulture d'être considérée comme une production plus proche de l'agriculture que de la cueillette. Les efforts faits depuis plus d'un siècle pour définir et préciser les codes de culture sont allés de pair avec un souci quasi permanent de contrôle du secret. La cohésion de la profession tient beaucoup à cette capacité à entretenir et à valoriser cette image de produit naturel en cours de domestication. Trois périodes ont été privilégiées dans l'analyse : celle des années 1920 aux années 70 qui témoigne de la lente dilution des savoirs empiriques, induite par la disparition des exploitations de polyculture-élevage ; celle des années 70-90 caractérisée par les tentatives de redéfinition des conduites de culture à partir des nouveaux plants mycorhizés ; celle enfin des années 90 qui oppose implicitement les partisans du maintien d'un certain statu quo à ceux qui y voient au contraire un obstacle majeur à la survie de la trufficulture.

Mots-clés:
truffe, technique,
production, profession,
protection, histoire

Les auteurs tiennent à remercier tout particulièrement les trufficulteurs lotois pour leur accueil et leurs informations ainsi que les lecteurs du Comité de rédaction des *Cahiers* pour leurs observations destinées à améliorer la lisibilité du texte.

* INRA, Unité d'économie et sociologie rurales, 2, place Viala, 34060 Montpellier cedex 1 et CTESI Montpellier.

E-mail : byep@ensam.inra.fr

EN un peu plus d'un siècle, la production nationale de truffes⁽¹⁾ vendues sur les marchés a quasiment été divisée par cent. Estimée à 1 200 tonnes dans les années 1880 (Chatin, 1892), elle n'atteindrait pas en effet vingt tonnes dans les années 1990 (Courvoisier, 1992). Certes en matière truffière, tous les chiffres publiés sont sujets à caution. Le nombre des trufficulteurs en exercice, le nombre d'hectares plantés et en production, les volumes collectés, le niveau des prix comme le nombre de transactions sont souvent mal cernés. Une partie croissante des trufficulteurs ne sont pas déclarés en tant que tels d'autant plus qu'une partie de la production provient de truffières naturelles. L'imposition des superficies en vergers ne fait qu'aggraver le phénomène et empêche un recensement systématique des superficies plantées. On estime, par exemple, qu'une partie non négligeable de la production est négociée directement sans passer par les marchés. Craintes de la concurrence, du vol, de la fiscalité, de la divulgation des techniques ou des pratiques personnelles, le monde de la trufficulture est largement régi par des traditions du secret. Ce secret contribue à l'édification de véritables barrières à l'entrée fondées en partie sur la non-divulgation des techniques ou des conditions de transaction.

Même s'il faut donc considérer ces chiffres avec prudence, la diminution des récoltes sur un siècle n'en est pas moins extrêmement nette et brutale ; la régression du nombre de départements producteurs de 55 à 30 témoigne en effet d'une baisse massive des superficies cultivées ou entretenues et du nombre des trufficulteurs⁽²⁾. Néanmoins, la seule dimi-

⁽¹⁾ « La truffe est la fructification hypogée d'un champignon de la classe des ascomycètes. Son cycle biologique souterrain implique une phase végétative symbiotique en relation avec la racine d'un arbre et une phase de fructification dans le sol. Les premiers stades de la fructification (apothécie) sont connectés au mycélium fructifère. Très rapidement, le corps fructifère devient autonome et différencie un cortex à écaille qui lui permet d'assurer son développement dans le sol » (Callot, 1997).

La truffe noire du Périgord (*Tuber Melanosporum*) est l'espèce de *tuber* la plus reconnue et la plus appréciée. C'est cette espèce dont il est fait tacitement mention quand on parle de trufficulture et cela même si d'autres types de truffes peuvent être commercialisés sur des marchés particuliers (truffe d'été, truffe blanche d'Italie, truffe de Bourgogne). Les évaluations concernant la production sont cependant très imprécises. Celles effectuées par Chatin à la fin du XIX^e siècle ont été faites sur la base d'une estimation département par département du chiffre d'affaires réalisé sur les marchés locaux. Celles d'aujourd'hui reposent sur les transactions enregistrées par les gros acheteurs de truffes fraîches. Ces derniers avancent que plus les prix de la truffe sont élevés, plus les producteurs ont tendance à écouler leurs récoltes sur les marchés existants. Cette opinion s'oppose à celle d'une partie de la population des trufficulteurs qui avance que quelque soit le niveau de prix, la proportion de truffe écoulée « hors marché » est de 20 à 30 % du volume produit.

⁽²⁾ Si l'on s'en tient aux informations fournies par la Fédération (à travers le bulletin qu'elle publie depuis le début des années 80), à la fin du siècle dernier 55 départements français auraient produit de la truffe, avec en tête les départements du Vaucluse, des Basses-Alpes, du Lot, de la Dordogne et de la Drôme (Chatin, 1892). Aujourd'hui, par contre, seule une trentaine de départements sont considérés comme des départements producteurs (*Le trufficulteur français*, n° 6, mars 1994). Ce chiffre apparaît à beaucoup de praticiens comme surévalué.

nution du nombre des producteurs et des superficies plantées ne suffit pas à expliquer les chutes de la production truffière. Celles-ci seraient également dues, comme le confirment des enquêtes récentes (Byé, Chazoule et Sourzat, 1997) et des praticiens reconnus de la trufficulture (Pebeyre, 1985), à une maîtrise encore très imparfaite de la domestication de cette variété de champignon (Barrau, 1991)⁽³⁾. L'histoire de cette domestication est, il est vrai, récente. Elle remonte seulement à un peu plus de 150 ans, date des premières truffières plantées. Le suivi sur la période des volumes produits atteste d'ailleurs de sa particularité. En effet, ceux-ci, au lieu d'augmenter au fil de la rationalisation des connaissances produites et accumulées sur le champignon, n'ont fait que diminuer puis chuter au cours de ce siècle.

Les raisons de cette chute brutale de la production sont généralement attribuées à trois causes principales. Toutes trois, du reste, liées de près ou de loin à l'exode rural et aux transformations des sociétés paysannes, à savoir : l'enfrichement des écosystèmes truffiers, la modification des techniques en vigueur dans la polyculture-élevage et la dilution des savoirs traditionnels (Rebières, 1967).

Mais ces explications qui pourraient fonder la stérilisation progressive des anciennes truffières semblent encore insuffisantes pour expliquer la médiocrité des résultats obtenus sur les plus récentes d'entre elles. Ces dernières ont été implantées, dans des milieux restés ouverts⁽⁴⁾ et ont bénéficié pour une bonne partie d'entre elles des soins attentifs des producteurs et des techniciens spécialisés. Elles ont dès les années 70, mais surtout dans les années 80, fait l'objet d'une sélection systématique des plants truffiers porteurs de mycorhizes de qualité⁽⁵⁾ et vecteurs de nouveaux codes de culture.

Techniques traditionnelles et techniques modernes se sont opposées sur l'importance qu'elles accordaient respectivement à l'arbre truffier. Pour les premières, fondées sur l'observation et la transposition empirique dans la truffière cultivée des formes de fonctionnement des truffières naturelles, l'écologie du champignon est implicitement privilégiée. Pour les secondes, la culture de l'arbre apparaît comme le véritable pivot du développement du tubercule. Cette culture emprunte tout naturellement à ses débuts ses principes à l'arboriculture fruitière.

Cette opposition entre une production traditionnelle directement issue d'une activité de cueillette et une trufficulture moderne est encore

⁽³⁾ Barrau considère qu'il y a complète domestication lorsque la plante, ou la bête, profondément transformée par le travail humain de sélection ne peut sans l'assistance humaine ni se protéger, ni se nourrir, ni se reproduire.

⁽⁴⁾ Un milieu est dit ouvert en général lorsque la luminosité au sol permet une végétation herbacée.

⁽⁵⁾ Le plant mycorhizé est un arbre sur les racines duquel ont été implantés artificiellement des mycéliums de truffes. Cette association racine-mycélium est appelée mycorhize. La truffe est un champignon qui ne peut vivre sans être associé.

aujourd'hui très présente, ce qui n'empêche pas d'en voir les principes coexister au sein de la même truffière (Byé *et al.*, 1997). Les codes de culture actuels y demeurent donc très hétérogènes et teintés de nombreuses particularités, s'appuyant sur des savoirs traditionnels « intimes » d'un côté, et sur des savoirs scientifiques encore mal codifiés de l'autre. La culture se réduit en définitive à l'implantation d'arbres sélectionnés autour desquels on s'efforce de reconstruire peu à peu un environnement favorable à l'apparition du champignon : irrigation, paillage, taille, travail du sol ici, reconstitution ou protection des couverts naturels là, travail et taille minimale d'un côté, respect des rythmes végétatifs et des saisons de l'autre.

Malgré l'adoption de nouveaux plants truffiers et la rationalisation des techniques permise par l'avancée de la connaissance et du suivi scientifique, la trufficulture n'a pas cessé d'être une production fondamentalement instable et incertaine⁽⁶⁾. Ces caractères marquent donc profondément les particularités d'un espace professionnel⁽⁷⁾ trufficole hétérogène dont les contours ne sont pas limités par une référence à un code technique précis et généralisable, mais plutôt par une capacité à défendre et à imposer l'identité d'un produit.

L'objectif de cet article est d'identifier les principales étapes et composantes de cette construction particulière d'interdépendance entre techniques, recomposition d'espace professionnel et défense du produit. L'article s'attache dans une première partie (Dilution des pratiques paysannes) à montrer le rôle essentiel de la perte progressive, tout au long du vingtième siècle, des pratiques paysannes fondées sur l'observation des truffières naturelles et comment cette perte trouve son origine dans la disparition de la polyculture-élevage qui en constituait le creuset. Puis dans une deuxième partie, l'analyse est consacrée à la reconstruction progressive des techniques et d'un espace professionnel, encore profondément marqué par ses origines paysannes (Espace professionnel et reconstruction des techniques). A partir des années 70, le passage d'une construction locale de représentation à une construction nationale té-

⁽⁶⁾ Qu'on en juge : quand des calculs de rentabilité proposés par les techniciens, il ressort que la rentabilité d'une truffière n'est atteinte qu'au delà du seuil de cinq kilos de truffes hectares (Olivier, Savignac, Sourzat, 1996), la récolte moyenne dans les années 95 des truffières plantées dans le département du Lot entre 1970 et 1986, grâce aux subventions, atteindrait à peine 2 kilos par hectare.

⁽⁷⁾ L'espace professionnel est rapidement défini comme un lieu de rencontre, de coopération et/ou de concurrence entre différents acteurs individuels ou collectifs (trufficulteurs, techniciens, scientifiques, pépiniéristes, négociants ou courtiers, institutions professionnelles) qui participent à la production. C'est au sein de cet espace que, d'un côté, se négocient le statut (Lefèvre, 1996), la professionnalité des acteurs – définie comme l'ensemble des savoirs mis en œuvre – le sentiment d'appartenance à un groupe et la capacité de surmonter les situations (Gadille, 1992) – et les techniques utilisées pour produire, et que d'un autre, se mènent les luttes pour la légitimité des codes de culture et l'identité de la production et des producteurs.

moigne d'une adhésion progressive à un code de culture nouveau issu notamment de la progression des connaissances scientifiques relayées notamment par l'affirmation d'un nouveau professionnalisme. On s'interroge enfin dans une troisième partie sur la capacité de ces institutions – faute d'une production suffisante et régulière et de codes techniques convaincants – à asseoir leurs représentations sur leur seule capacité à défendre et protéger l'identité du produit et des producteurs (Protection et contournement des marchés)⁽⁸⁾.

LA DILUTION DES PRATIQUES PAYSANNES

Depuis les origines de la trufficulture⁽⁹⁾, toutes les techniques de cultures renvoient alternativement à deux sources principales : celles qui accordent une place prépondérante à l'arbre autour duquel se développerait le champignon d'une part, et celles qui au contraire estiment que le sol est le véritable support de la production et que l'arbre truffier n'en est que le catalyseur. Les techniques traditionnelles mettent beaucoup moins l'accent sur l'arbre que sur l'entretien du sol et de l'environnement du champignon. Elles sont fortement marquées par des pratiques issues d'observations faites sur les truffières naturelles. Les techniques qualifiées de « modernes » (Grente, 1974) insistent davantage par contre sur la culture et la sélection des arbres truffiers. Elles bénéficient, dans les années 70, des progrès enregistrés dans la mycorhization forestière⁽¹⁰⁾. La substitution de l'approche qui confère au sol une responsabilité particulière dans la production truffière par celle qui attribue à la sélection des arbres un rôle premier s'effectue progressivement. Elle s'accélère cependant avec la disparition des exploitations de polyculture-é-

⁽⁸⁾ Cet article repose sur trois ensembles de travaux. Le premier s'est attaché à retracer depuis le début du dix-neuvième siècle les principales étapes de la construction des connaissances relatives à la production truffière (Byé et Montaigne, 1996). Il a donné lieu à la rédaction de deux articles en cours de publication dans les revues : *Quercy-Recherche* (hiver 1998-1999) et *Food and Foodways* (à paraître). Le deuxième, fondé sur une enquête auprès d'un échantillon de producteurs lotois, a permis d'appréhender sur le terrain la variété des pratiques et de constater *de visu* le caractère chaotique et souvent contradictoire de la construction des savoirs (Byé, Chazoule, Sourzat, 1997). Le troisième ensemble issu du dépouillement de la presse spécialisée et de nombreuses entrevues nourrit les analyses consacrées à la transformation au cours du temps des organisations professionnelles.

⁽⁹⁾ Origines que l'on attribue en général à J. Talon, agriculteur du Vaucluse, qui selon les historiens aurait mis en place les premières truffières plantées dans ce département. Au delà des controverses sur la primauté de l'inventeur, de l'invention et de la région d'origine, on admet en général que la trufficulture « artificielle » par opposition aux truffières « naturelles » se met en place entre 1810 et 1860.

⁽¹⁰⁾ Mise en œuvre en particulier par l'équipe italienne des professeurs Fassi et Torini.

vage : véritable creuset des pratiques trufficoles jusque dans les années 1910.

Une dégradation des savoirs empiriques

Issues pour l'essentiel de l'observation *in situ* des truffières naturelles, les pratiques paysannes mises en œuvre sur les truffières connaissent leur apogée à la fin du XIX^e siècle. Elles bénéficient alors régulièrement des appuis des scientifiques (naturalistes, forestiers, pharmaciens) plus expérimentateurs que producteurs de normes (Joyeux, 1863). Elles s'enrichissent surtout des apports prudents d'une polyculture-élevage qui va transférer sur les terres à vigne libérées par les ravages du phylloxéra les premières plantations truffières, avec d'un côté les savoirs et les pratiques viticoles, et de l'autre la conduite de l'élevage ovin (Byé, 1998).

Nées au début du XIX^e siècle mais systématisées surtout à partir des années 1860, les premières techniques trufficoles doivent beaucoup aux pratiques de culture mises en œuvre dans la petite agriculture des Causses calcaires du Sud de la France. Le simple repérage, puis l'entretien d'arbres déjà en production, est intégré au calendrier des cultures présentes sur l'exploitation. Les plantations se font dans ou à proximité des truffières naturelles. Le travail des truffières est surtout calqué sur celui adopté pour d'autres productions agricoles. Les anthropologues (Castelnau, 1978) rapportent ainsi que « les vignerons ont transféré leurs procédés de travail des vignes à celui des truffières ». Les outils utilisés, les façons culturales, les périodes d'intervention et jusqu'aux dictons rapportés présentent bien des ressemblances avec ceux de la viticulture. Le passage de petits troupeaux, l'émondage des arbres destiné en fin d'été à nourrir les bêtes contribuent de leur côté à la fertilisation et à la taille des truffiers. Ces pratiques ne prétendent pas expliquer les résultats obtenus, ce qui n'empêche pas leur reproduction d'année en année et leur systématisation.

On ne reviendra pas ici en détail sur la succession et la portée de leurs apports. On rappellera seulement que les recommandations faites en faveur de la culture directe⁽¹¹⁾ par des scientifiques comme Bressy, Kieffer ou Matruchot⁽¹²⁾ ne contredisent pas mais au contraire accom-

⁽¹¹⁾ Les principes de culture directe fondée sur l'incorporation dans le sol de truffes ou de résidus de champignon destinés à favoriser la multiplication des champignons ne s'opposent cependant pas dans les pratiques paysannes aux principes de culture indirecte qui visent plutôt à sélectionner les plants truffiers.

⁽¹²⁾ Les techniques de culture directe fondées sur l'incorporation dans le sol de truffes ou de résidus de truffe destinés à favoriser la multiplication sont mises à l'essai, à la fin du XIX^e siècle et au tout début du XX^e, successivement par Bressy (1871), Kieffer (1882-1886) et Matruchot (1902), cité par Blanchon (1906).

pagnent les principes de culture directe des plants mis au point par les premiers praticiens que sont Talon et Rousseau⁽¹³⁾.

En cinquante ans cependant, de 1920 à 1970, l'érosion des systèmes de polyculture-élevage et la spécialisation des exploitations agricoles conduisent à une modification en profondeur des formes de conduite de la trufficulture. Peu perceptible dans un premier temps puisque la production bénéficie encore, pendant quelques années, des investissements et des savoirs accumulés avant la Première Guerre mondiale, le mouvement de dilution des pratiques paysannes s'accroît avec la mécanisation et l'exode rural. Les savoirs transmis s'appauvrissent. Les pratiques empiriques privées de leur support social d'origine tendent à devenir de simples routines⁽¹⁴⁾.

Le manque de main-d'œuvre favorise, dès les années 1950, le transfert dans la trufficulture des principes de l'arboriculture fruitière. Les savoirs issus de l'observation de la forêt truffière et inscrits dans la polyculture-élevage sont alors peu à peu abandonnés. Les pratiques dérivées de celle-ci n'ont plus leur place dans un contexte général marqué par l'industrialisation des techniques agricoles et la spécialisation des cultures. Les parcelles complantées ou les lignes de truffiers dispersées sur l'exploitation disparaissent alors, et avec elles les conduites héritées des pratiques viticoles ou ovines. Les travaux d'élagage et d'émondage ne sont plus pratiqués. L'humidité et l'excès d'humus ici, le manque d'ensoleillement là, modifient la flore et la faune associées à la production truffière. La production disparaît dans des zones entières comme le Périgord. Ce lent déclin des techniques paysannes ne sera pas cependant immédiatement perçu, notamment parce que les truffières les plus anciennes continuent un temps d'exister, et pour une partie d'entre elles, de produire.

⁽¹³⁾ Aujourd'hui encore chez les trufficulteurs traditionnels, la mise en place des glands ou des plants sélectionnés par les producteurs se fait en effet dans des sols supposés porteurs de mycélium, c'est-à-dire dans, ou à côté, des truffières naturelles.

⁽¹⁴⁾ L'implantation de truffières dans d'anciennes vignes est parmi la plus répandue de ces routines. Elle est devenue une croyance, en ce sens que la plupart de ceux qui la pratiquent ne peuvent expliquer les raisons pour lesquelles ils préfèrent choisir d'anciennes vignes comme terrain truffier. Si les premières truffières plantées furent particulièrement productives sur les parcelles plantées en vigne, c'est probablement parce que ces parcelles avaient bénéficié durant les années antérieures d'une fertilisation animale légère et d'un travail du sol manuel attentif autour des ceps (Joyeux, 1863; Castelnaud, 1978) et pas nécessairement parce qu'il existerait une écologie végétale entre la truffe et la vigne. Vouloir réimplanter au vu de cette simple convergence quelques dizaines d'années plus tard des ceps de vigne dans des truffières consiste à prendre l'effet pour la cause, et les plants de vigne pour les responsables de la qualité des sols truffiers.

Un déclin occulté par un fonctionnement malthusien des marchés

La non-récolte des truffes durant les quatre années de guerre, parce qu'elle est vraisemblablement responsable de l'ensemencement naturel des sols truffiers, conduit à une reprise de la production durant l'immédiat après-guerre. Les truffières naturelles continuent à alimenter les marchés locaux⁽¹⁵⁾. La chute par paliers de la production globale est encore généralement attribuée plus à des accidents climatiques ou sanitaires qu'à une perte progressive de la maîtrise de la production. Si le nombre de marchés diminue d'abord au nord d'un « croissant fertile » – qui va du nord de la Dordogne au nord de la Drôme pour s'avancer au sud, jusqu'au sud du Lot, de l'Aveyron ou du Vaucluse – ce nombre se maintient encore au sud de ce même croissant. Les transactions officielles s'y concentrent de plus en plus.

Des années de très bonnes récoltes succèdent à des années médiocres sans que cela ne se traduise par des fluctuations de même amplitude en matière de prix : celui-ci demeure sur longue période relativement élevé et stable jusqu'aux années 80. Pour les producteurs comme pour les négociants, les avantages induits par des cours relativement élevés semblent pallier les inconvénients des déficiences périodiques de l'approvisionnement. La demande semble progressivement s'accommoder de livraisons irrégulières. La consommation de truffe disparaît peu à peu des tables paysannes pour ne subsister que dans la cuisine bourgeoise.

Le manque de production et l'augmentation du prix des produits n'entraînent pas pour autant de véritable concurrence entre régions, sous-régions, ou producteurs. Les marchés restent très segmentés et localisés. La connaissance directe du producteur garantit en effet à l'acheteur la qualité du produit et une certaine régularité dans l'approvisionnement. Des formes particulières de transaction – directement issues des pratiques de la cueillette (règlement en liquide, livraison hors marché, lot sélectionné en fonction de clientèles spécifiques) – se substituent à la référence à des prix uniques.

⁽¹⁵⁾ Toujours proche des zones de production, l'emplacement des marchés a évolué en fonction des déplacements de lieux de la production. Ainsi, le département du Lot a vu les marchés du Nord s'étioler. Les marchés les plus importants sont aujourd'hui dans le Sud-Ouest (Lalbenque) et dans le Sud-Est (Aups, Valreas, Carpentras et Richerenches). D'autres marchés, moins importants, se déroulent également dans ces régions avec un peu moins de régularité, autour des fêtes ou une à deux fois par mois. Ceux-ci sont moins fréquentés par les courtiers que par des particuliers. Ils sont également moins réglementés que les plus gros marchés.

La baisse des volumes favorise ainsi l'éparpillement et la spécificité des échanges⁽¹⁶⁾. Elle va de pair avec la construction d'un véritable culte du secret qui, sur le plan des techniques de production, se manifeste par une volonté d'occulter les résultats, de redonner vie aux multiples croyances et autres archaïsmes, d'encourager en un mot l'occulte plutôt que d'affirmer le réel.

A partir des années 60, cependant, ces réflexes protectionnistes semblent insuffisants pour pallier le manque d'approvisionnement. Tandis que conserveurs et grossistes font plus fréquemment appel aux truffes importées d'Italie et d'Espagne, les producteurs tentent de prendre certaines initiatives en matière d'organisation des marchés. Mais, les quelques rares groupements de producteurs ou coopératives de commercialisation apparus durant cette décennie devront aligner leurs comportements sur ceux mis en place par le secteur privé. Leurs offres d'achat ne seront plus très différentes de celles des négociants et les importations seront à leur tour utilisées pour assurer une régularité dans les approvisionnements. A la fin des années 50, la replantation du verger truffier apparaît comme le seul moyen d'enrayer la chute de la production et de maintenir la cohésion professionnelle. Mais ce consensus implicite autour d'une volonté entrepreneuriale et moderniste n'écartera pas pour autant l'économie et les comportements issus des pratiques de la cueillette et des réalités de la pénurie.

ESPACE PROFESSIONNEL ET RECONSTRUCTION DES TECHNIQUES

Au seuil des années 70, la trufficulture demeure encore une activité essentiellement agricole et rurale. Cependant la dilution au fil des ans

⁽¹⁶⁾ A Lalbenque par exemple, acheteurs et vendeurs sont face à face. A 14 heures le coup de sifflet indique que le marché est ouvert. Les courtiers, qui généralement ont déjà pris connaissance des lots, font alors une proposition au trufficulteur qui, s'il l'accepte, ne sera payé qu'à la fin du marché. Les prix, les formes de la transaction demeurent marqués par des relations interpersonnelles. A Richerences, par contre, les courtiers sont installés et ce sont les trufficulteurs qui se dirigent vers eux. Depuis 1995, les courtiers se sont organisés en syndicats avec comme objectif de valoriser la truffe noire, mais aussi d'inciter à « moraliser » les échanges depuis l'apparition massive sur les marchés de la truffe de Chine. Dans le Sud-Est, le marché de Richerences est de loin le plus important, il représente 56,56 % des apports faits sur les principaux marchés du Sud-Est et 30 % de la production nationale. Le marché de Lalbenque représente quant à lui 5 à 10 % de la production nationale (Duplessy, Duc-Maugé, 1997). Une partie non négligeable des ventes – estimée selon les années et les acteurs entre 20 et 40 % des volumes – est réalisée directement entre producteurs et acheteurs. L'image de la truffe et sa rareté encouragent ces formes de ventes où les prix atteignent probablement des niveaux très supérieurs à ceux enregistrés sur les marchés fréquentés surtout par les professionnels.

des savoirs empiriques, la disparition des truffières et des producteurs vont amener sur le devant de la scène d'autres acteurs (des techniciens, des scientifiques, de nouveaux producteurs non agriculteurs, des organisations professionnelles), et avec eux d'autres formes d'organisation. Plusieurs facteurs concomitants dans la décennie 60-70 annoncent le renouvellement des techniques trufficoles. Les premiers travaux scientifiques voient le jour à l'INRA de Clermont-Ferrand au début des années 70. Ils aboutissent en 1973 au lancement sur le marché des premiers plants mycorhizés. Dès sa commercialisation, et malgré quelques difficultés, ce nouveau plant connaît un succès rapide. Soutenu d'un côté par les institutions nouvellement créées de représentation et de défense de la culture qui prennent peu à peu fait et cause pour la diffusion d'une trufficulture dite « scientifique » et d'un autre par des aides à la plantation, sa diffusion se généralise à l'ensemble du territoire dès les années 75-80. Attirés par l'aura de progrès que véhiculent les plants mycorhizés, de nouveaux planteurs, souvent d'origine agricole, s'installent. Les organisations techniques destinées à aider aux développements de ces vergers voient le jour dans les années 80 : elles trouvent leur légitimité dans le besoin d'expérimentation qu'accompagne le lancement de toute nouvelle espèce ou variété.

L'émergence d'un tel dispositif et la place faite aux nouvelles connaissances scientifiques n'effacent pas pour autant un siècle de pratiques et de comportements. La trufficulture reste partagée entre partisans des savoirs empiriques et partisans des savoirs « scientifiques ». Les nouveaux vergers truffiers et les techniques qui leur sont appliquées varient ainsi selon que l'on se trouve dans des régions où les traditions truffières se sont maintenues comme la Drôme ou le sud du département du Lot, ou que l'on se situe dans des régions où le verger truffier a été entièrement reconstitué comme le nord du département du Lot ou le Vaucluse. De façon plus générale, les départements dotés d'une forte tradition trufficole voient perdurer certaines formes dégradées des pratiques empiriques mises en œuvre durant les périodes antérieures, tandis que les autres adoptent des codes de culture plus directement issus des nouvelles connaissances scientifiques. Partout cependant, et même si les rythmes sont différents, la relance truffière va de pair avec une transformation profonde de l'organisation professionnelle. Celle-ci perd peu à peu ses attaches paysannes et rurales pour voir se renforcer le rôle joué par les institutions scientifiques et techniques.

L'émergence d'une organisation professionnelle

Avec l'avènement du plant mycorhizé, les institutions de représentation et de défense de la culture nouvellement créées affichent délibérément leur volonté de mettre en place « une trufficulture moderne ». Le contexte général les y pousse. Durant la décennie 50-60, et malgré le

culte du secret qui entoure la production, la baisse inquiétante des volumes récoltés et le faible renouvellement des superficies plantées⁽¹⁷⁾ incitent en effet les producteurs à s'organiser en syndicats et en CETA⁽¹⁸⁾. La Chambre de commerce et d'industrie de la Dordogne instaure dans les années 60 un Comité de propagande de la truffe du Périgord, chargé de mettre en œuvre « tous les moyens susceptibles de remédier à la diminution constante des quantités récoltées en Dordogne » (Olivier, Savignac et Sourzat, 1996). Peu à peu, les départements se dotent d'un syndicat. Pour les uns, il s'agit de protéger et d'organiser la commercialisation de la production, pour les autres, la priorité est la relance des plantations. En 1965, et pour la première fois de son histoire, la trufficulture voit la naissance d'une organisation professionnelle de représentation à un niveau national: la Fédération nationale des producteurs de truffes. Au moment de sa fondation par Sylvain Floirat, elle regroupe les organismes de six départements (Ardèche, Corrèze, Drôme, Dordogne, Lot, Vaucluse). Acteur-clé de la dynamique historique de la production, elle mène au fil des années et selon la personnalité de ses présidents successifs plusieurs combats⁽¹⁹⁾. Combats où prédomine une volonté constante de défendre le statut des producteurs et de promouvoir l'image d'un produit noble, rare et mystérieux.

En 1971, le Congrès de Souillac, largement soutenu par l'action du Président Sylvain Floirat, imprime une autre dynamique. Les producteurs doivent planter et rationaliser leurs pratiques. L'Etat les y aidera en subventionnant les plantations et en renforçant les programmes de recherche sur le champignon. Originaire de la Dordogne et issu d'une famille paysanne, Sylvain Floirat est pendant près de 10 ans la figure de proue de la Fédération qu'il a lui-même créée. Ses attaches dans les milieux industriels (Europe 1, Matra, procédés SECAM) et politiques lui permettent d'obtenir dès les premières années de son mandat les aides publiques nécessaires à la relance de la plantation⁽²⁰⁾. Sylvain Floirat incarne ainsi par

⁽¹⁷⁾ Face à l'incertitude des résultats, les jeunes agriculteurs ont souvent hésité à reprendre les plantations de leur père.

⁽¹⁸⁾ Les CETA ou Centres d'études techniques agricoles ont contribué à la diffusion et à l'expérimentation des techniques agricoles en France dans les années 60.

⁽¹⁹⁾ La défense de la truffe et essentiellement de la truffe noire du Périgord, la mise au point d'un statut fiscal permettant l'exonération de la taxe foncière pour des terrains plantés en arbres truffiers, la relance de la plantation par l'attribution de subventions, la création d'un groupe de défense de la trufficulture à l'Assemblée nationale et au Sénat, la mise en place de protocoles de recherche et d'expérimentation avec l'INRA, le CTIFL, l'ONIFLHOR, la nomination d'un coordinateur national pour la recherche, la création d'une normalisation autour de la commercialisation n'en sont que quelques exemples.

⁽²⁰⁾ Il est intéressant de noter à ce propos que les responsables nationaux des organisations professionnelles sont depuis près de vingt-cinq ans des personnalités moins connues pour leurs attaches agricoles que pour leurs expériences dans les mondes politiques ou de la haute administration du pays. Les dossiers de la profession sont toujours solidement présentés et défendus devant les instances de la représentation nationale et la haute administration de l'Etat puis des régions.

sa *success story* personnelle la force du progrès véhiculé par les technologies nouvelles. L'image de modernité qui s'attache à cette nouvelle trufficulture fait naître de nombreux espoirs. Ils ne disparaîtront plus. Les résolutions du Congrès incitent les producteurs à reconstituer le verger truffier mis à mal par presque cinquante ans d'abandon.

Les politiques de soutien à la plantation participent beaucoup de ce renouvellement avec la mise en place de nombreux plans de relance (avec le FORMA⁽²¹⁾ dans un premier temps, et L'ONIFLHOR ensuite). Soutenues précocement par la profession agricole, les opérations de préparation et de plantation, dans le Sud-Ouest et en particulier dans le Lot, bénéficient, à l'origine, de l'appui des Centres techniques qui ont participé quelques années auparavant à la diffusion de nouvelles cultures comme le tabac ou la noix. Plus de la moitié des nouvelles plantations truffières est réalisée dans le département avant 1975⁽²²⁾ (Byé *et al.*, 1997). Les bénéficiaires sont encore majoritairement des agriculteurs. Les premiers plants seront souvent « des plants planteurs »⁽²³⁾, technique de multiplication fortement marquée par la tradition paysanne. Les incitations à planter seront d'autant plus suivies que la plupart des premiers bénéficiaires gardent en mémoire le souvenir des « récoltes miracles » qui ont jalonné leur enfance⁽²⁴⁾. Plus tardives dans le Sud-Est, les opérations de replantation

⁽²¹⁾ Créé dans les années 60, le FORMA avait pour mission d'assurer une organisation satisfaisante des marchés des principaux produits agricoles. Son action était liée à la Politique agricole commune, mais instrument de planification dans un contexte de politique libérale, il verra ses attributions confiées par la majorité de 1981 aux Offices par produit, dont l'ONIFLHOR dans le cas de la truffe (Lachaud, 1987).

⁽²²⁾ Sur le seul département du Lot, plus de 1080 subventions vont être distribuées entre 1970-1986, 681 attributaires vont en bénéficier. Ces subventions vont avoir comme objet à la fois la préparation des plantations, l'achat des plants truffiers (qu'il s'agisse de plants fabriqués par les producteurs eux-mêmes, ou de plants fabriqués par les pépiniéristes avec un procédé permettant l'inoculation des racines par le mycélium truffier, ou encore mycorhызés), la rénovation d'anciennes truffières, et enfin, dans les dernières années, l'irrigation des truffières. Cependant le nombre de dossiers traités – comme le nombre de bénéficiaires – n'a cessé de diminuer sur cette même période de quinze ans. Entre 1970 et 1972 par exemple les superficies défrichées et plantées atteignent près de 600 hectares, soit plus qu'il n'en sera mis en œuvre durant les treize années suivantes. Pour l'ensemble des subventions, plus de 60 % des dossiers vont être traités pendant la période 70-75 et le quart d'entre elles l'est durant les deux premières années du programme. Alors que le nombre d'hectares plantés annuellement durant les deux premières années est de 145 en moyenne, il passe dans les années 80 à 30 hectares annuel en moyenne et chute à 10 hectares pendant les dernières années du programme (Byé *et al.*, 1997).

⁽²³⁾ Il s'agit des plants fabriqués par le trufficulteur lui-même. Les procédés de fabrication peuvent varier d'une famille à l'autre mais, d'une manière générale, le trufficulteur sélectionne sur de « bons truffiers » des glands qu'il replante ensuite dans un « brûlé » producteurs jusqu'à ce que pousse un nouveau plant.

⁽²⁴⁾ Les entretiens effectués dans le cadre de l'enquête réalisée dans le Lot en mai 1997 font état par exemple de récoltes miraculeuses aujourd'hui disparues : « Je me rappelle quand j'étais môme, ma pauvre mère, elle avait des paniers pleins à porter et elle n'y arrivait pas, elles les laissait au pied des arbres » ; « Dans le temps, il y en avait tellement que mon père, il se lassait de les ramasser. On a un panier, qui fait 7,5 kg, et il en fallait un autre. On partait au marché, on prenait l'autobus, on en amenait 10 kg ».

touchent plus les nouveaux planteurs. Moins agriculteurs ou ruraux que les trufficulteurs lotois et intervenant quelques années plus tard, ils bénéficieront et adopteront plus aisément les nouveaux plants mycorhizés.

De même que le président Floirat a toujours réussi à créer et à conserver des liens forts entre la Fédération et les milieux politiques, il a également su jouer un rôle important dans l'instauration de liens étroits avec les scientifiques. De nombreuses collaborations ont été ainsi mises en place. Elles ne cesseront plus après sa présidence. Sollicité, l'INRA fournit alors un gros effort en faveur de la trufficulture. Les premiers travaux des chercheurs portent essentiellement sur la sélection des arbres truffiers dits mycorhizés grâce à la mise au point de la technique de mycorhization des racines avec le mycélium du champignon. Un nouvel objet technique est né : l'arbre mycorhizé (Chevalier, 1997).

Planter ou replanter des arbres mycorhizés apparaît alors comme l'unique solution aux chutes de production. Rapidement, l'attention des scientifiques et des représentants professionnels se focalise sur le matériel végétal et sa diffusion au plus grand nombre. Il s'agit de passer de la réalisation en laboratoire à la production de masse et à la vente. Les premières plantations sont cependant des échecs. Une partie des arbres mal mycorhizés et victimes de la sécheresse manquent de vigueur, ne poussent pas et meurent. Pourtant, la diffusion du plant se poursuit divisant la population des trufficulteurs. D'un côté, ceux qui sont déçus par ces premières tentatives retournent à leurs pratiques traditionnelles et à la fabrication de leur propre plant, ou abandonnent la culture. De l'autre, les nouveaux planteurs qui attendent la seconde génération de plants largement soutenue par la Fédération. Deuxième président de la Fédération à partir de 1974 et haut fonctionnaire au ministère de l'Intérieur, Charles Parra déclare en 1980 : *« Il semble cependant que les promesses d'une production renouvelée nous viennent de la maîtrise – encore relative nous le concédons, mais au contour tout de même encourageant – d'un plant scientifiquement plus approprié à la réussite que nous appelons de tous nos souhaits : je veux parler du plant mycorhizé, (...), il en résulte que des progrès non négligeables ont été accomplis pour vaincre la stérilité et de nouveaux succès viennent chaque année conforter nos espérances »*.

La cristallisation des savoirs autour des nouveaux plants truffiers

On peut parler dès lors d'une véritable « cristallisation » des savoirs autour des nouvelles variétés de plants truffiers. Les efforts des techniciens et des responsables professionnels vont se concentrer sur l'élaboration, la légitimation et la diffusion d'un nouveau code de culture qui se manifeste sur le plan de l'organisation technique mais aussi sur le plan de l'organisation sociale.

Sur le plan technique, l'adoption des plants mycorhizés favorise l'introduction de nouvelles pratiques en matière de taille, désherbage, protection des arbres, irrigation, au détriment parfois des soins accordés aux sols et à l'environnement truffier. La diffusion « des règles » de cette nouvelle trufficulture va s'accompagner de l'émergence d'une nouvelle catégorie d'acteurs : les techniciens trufficoles. D'abord techniciens en chambre d'agriculture puis au sein de centres d'expérimentation à partir des années 80⁽²⁵⁾, ceux-ci vont en effet jouer un rôle important dans la diffusion de ces nouvelles pratiques. Leur rôle consiste non seulement à suivre les nouvelles plantations mais aussi à développer et généraliser les préceptes d'une culture rationnelle. Dans un premier temps, les techniques modernes transférées de l'arboriculture fruitière sont appliquées. Les plantations jusqu'alors essentiellement constituées d'arbres complantés au milieu de vignes deviennent des vergers de haies truffières nécessitant des soins spécifiques. Un manque manifeste de références techniques accompagne cependant le lancement du plant mycorhizé. De nombreux tâtonnements caractérisent les premières plantations. D'abord recommandés le travail du sol et l'entretien systématique des truffières sont ensuite abandonnés au profit de simples griffages et du retour à l'enherbement. L'irrigation promue est ensuite dénoncée. Les expérimentations *in situ* ne seront entreprises que tardivement et les résultats ne seront pas toujours accessibles à tous les producteurs. Ceux-ci poursuivront de leur côté leurs observations mais sans toujours mettre en commun – secret oblige – les résultats acquis.

Sur le plan social, l'introduction du nouveau matériel végétal contribue à ouvrir la profession truffière à d'autres intervenants. Activité de substitution, au départ intégrée à l'économie de la petite exploitation et basée sur le secret des techniques et des résultats, la trufficulture change ainsi progressivement de statut. Charles Parra en témoigne lorsqu'il déclare : *« Il faut absolument sortir du ghetto dans lequel nous sommes enfermés, il faut absolument que chacun, à quelque niveau de la hiérarchie où il est placé, se persuade de cette évidence fondamentale. »* (...) *« A l'heure où le progrès s'accélère, si nous ne suivons pas, nous ferions figure d'archers d'Azincourt face aux soldats de l'an deux mille nantis de lance fusée atomique et de bombes à neutrons »*. La Fédération semble avoir réuni les éléments pour qu'une logique de professionnalisation voit le jour. Au statut de paysan, les nouveaux producteurs préfèrent le statut de trufficulteur. Produire des truffes devient une activité de spécialiste, comme produire des fruits peut en être devenue une. En même temps que les nouveaux codes techniques tentent d'être mis en place et généralisés, de nouveaux métiers émergent (comme celui de pépiniériste) et des formations techniques se

⁽²⁵⁾ Ces centres s'installent dans les régions productrices, que ce soit au sein même des lycées professionnels sous la tutelle des conseils régionaux, ou que ce soit sous celle du CTIFL.

développent. Eléments de cette professionnalisation de la culture, ces formations sont essentiellement destinées à une population de nouveaux planteurs, soucieux d'acquiescer rapidement les bases leur permettant de gérer leurs nouvelles plantations. Ces nouveaux planteurs, jeunes agriculteurs ou au contraire non agriculteurs, véhiculent l'image d'une trufficulture rénovée. En constante recherche d'ouverture et de savoirs nouveaux, ils participent au processus d'accumulation des connaissances autour de la conduite des nouveaux vergers. Les producteurs traditionnels n'adhèrent pas toujours à ce mouvement, persuadés que les techniciens n'ont rien à leur apprendre et que la trufficulture ne s'enseigne pas dans les livres.

Des recompositions en cours

Malgré les efforts de rationalisation de la culture soutenus en particulier par les techniciens, les pépiniéristes ou les scientifiques, les résultats obtenus à la fin des années 80 demeurent toujours instables et aléatoires. L'insuffisance des résultats va réduire la population des planteurs à ceux qui peuvent simultanément assurer les frais liés aux nouveaux investissements et les contraintes induites par la médiocrité des performances. La trufficulture devient dans les faits plus une culture expérimentale qu'une véritable production agricole. De moins en moins pratiquée par des agriculteurs en activité⁽²⁶⁾, elle trouve sa place d'un côté, auprès des retraités de l'agriculture ou d'autres professions qui conservent ça et là une parcelle truffière, et d'un autre côté auprès de représentants de professions libérales ou intermédiaires encore en activité qui voient dans la trufficulture un moyen d'assouvir leur curiosité, voire pour certains d'entre eux de s'assurer à l'avenir un revenu. Les efforts faits par les acteurs de cette nouvelle trufficulture pour redéfinir les conditions d'exercice ne sont pas toujours bien perçus. La trufficulture est marquée par une tension forte entre ceux qui, d'un côté, veulent voir émerger une logique de professionnalisation (les nouveaux trufficulteurs, les pépiniéristes et les institutions liées à la mise en place des nouveaux plants mycorhizés), et ceux qui, de l'autre, s'attachent à une logique de statut (les producteurs les plus traditionnels).

⁽²⁶⁾ La profession, en voulant moderniser la trufficulture, a joué un rôle important dans l'ouverture des pratiques truffières à une autre catégorie de planteurs. Ainsi, le Président de la Fédération écrivait au début des années 80 à leur propos : « Nous nous heurtons constamment à des trufficulteurs dont les conceptions tenant aux normes de plantation et de culture présentent des aspects très divergents (avec les nôtres). Ils sont certes de bonne foi, eux aussi, leurs observations et leurs remarques ne peuvent finalement qu'ajouter des éléments complémentaires et instructifs à ceux que nous possédons déjà. Mais de grâce qu'ils n'entravent pas, même involontairement, notre conquête du bastion trufficole. ».

En amont, et à la faveur de la même évolution, le poids des scientifiques et techniciens, porteurs de la diffusion du plant mycorhizé, s'accroît donc. Même si les débats sur l'efficacité du plant mycorhizé demeurent⁽²⁷⁾, les recherches se renforcent davantage, un temps durant, sur la fiabilité des plants mis en marché que sur le cycle de la truffe elle-même. Ces approches agronomiques développées notamment par l'INRA de Clermont-Ferrand et Bordeaux l'emportent alors sur les approches mycologiques qui, présentes dans certains travaux universitaires (Toulouse, Paris 6), ne seront reprises qu'ultérieurement. « Elles viseront alors à mieux définir les particularités du champignon (Paris 6, Toulouse), à élucider les phénomènes de compétition entre la truffe et les champignons mycorhiziens indigènes (INRA Bordeaux), à définir les propriétés physiques et biotiques optimales du sol pour la production de truffes (INRA Montpellier) » (Chevalier, 1997). Plusieurs universités sont également présentes dans ce champ de recherche. Les échanges champignon-plante sont étudiés à Nancy, des travaux sur les arômes sont menés à l'Ecole de Chimie de Toulouse (Olivier *et al.*, 1996). Confiées au CTIFL dans les années 75, les procédures d'homologation des plants mycorhizés renforcent précocement l'organisation et les règles de culture sans pour autant vraiment élucider les fondements du cycle de la truffe. Plus généralement, l'accent mis sur la phase végétative (relation mycélium/radicelle du végétal hôte) tend à faire passer au second plan l'importance des connaissances cytologiques et physiologiques permettant à plus long terme d'améliorer et de réguler la production du champignon.

Cette priorité accordée implicitement à la multiplication des supports de culture que sont les nouveaux plants truffiers renforce le rôle des pépiniéristes dans la mise en place de la trufficulture moderne. Devenus présidents ou représentants locaux, ceux-ci vont occuper une place croissante dans les instances professionnelles. Les pépiniéristes deviennent tout naturellement le point de passage obligé de la mise en œuvre des différents programmes destinés à la modernisation des truffières. Pour la première fois et contrairement aux périodes précédentes, la population des planteurs, du fait de son renouvellement, va plutôt faire front commun avec eux qu'avec les responsables de la commercialisation de la production.

⁽²⁷⁾ A ceux qui, chez les scientifiques, affirment que la trufficulture n'est plus une activité de cueillette grâce notamment à la mise au point des plants mycorhizés répondent, d'un côté, ceux qui insistent sur l'ignorance ou le retard pris dans le domaine de la connaissance des écosystèmes truffiers et, d'un autre, ceux qui soulignent la faible évolution des techniques culturales et de leur faible adaptation à la conduite de plants mycorhizés. A ceux qui, chez les praticiens, se réfèrent notamment à quelques *success stories* et modèles exemplaires pour avancer une inexorable progression de la maîtrise des techniques répondent ceux qui prétendent que le mystère de la truffe est encore loin d'être percé.

PROTECTION ET CONTOURNEMENT DES MARCHÉS

Les années 90 sont marquées par une progression incontestable des méthodes de culture. Ces progrès viennent heureusement compléter les efforts faits jusqu'à présent dans la certification des plants et le renouvellement des truffières. Surmontées les sécheresses qui avaient décimé les premières replantations, précisées peu à peu les façons culturales ou les méthodes de contrôle de l'humidité, les vergers des années 80 devraient aujourd'hui entrer en production. Les manuels contemporains (Olivier *et al.*, 1996) insistent sur la mise au point de modèles qui doivent beaucoup aux savoir-faire de nouveaux trufficulteurs. Chez ces producteurs, le niveau des récoltes atteindrait des volumes jamais obtenus depuis longtemps. Les transactions enregistrées sur certains marchés locaux – ceux du Sud-Est en particulier qui semblent s'imposer par rapport à ceux du Sud-Ouest – confirment un regain de la production ces deux dernières années. Des rumeurs convergentes qui prétendent que certains ont percé les secrets de la production ou que d'autres ne l'ont jamais perdu, il demeure que de nouveaux départements producteurs ou de nouveaux marchés apparaissent.

Mais peut-être parce que les plantations les plus récentes ne sont pas encore toutes rentrées en production, peut-être parce que le nombre de planteurs n'a cessé de diminuer, peut-être plus encore parce que les récoltes miracles ne concernent qu'une infime minorité de trufficulteurs, les volumes mis en marché sont encore loin de satisfaire les besoins estimés, et ce d'autant plus que la réputation de la truffe n'a cessé de croître ces dernières années.

Le renforcement des réglementations destinées à protéger et à valoriser le produit apparaît comme une mesure indispensable en attendant l'amélioration des performances techniques⁽²⁸⁾. Mais cette tendance au protectionisme va paradoxalement ouvrir la porte à des produits concurrents.

Les rigidités techniques

Malgré un renouvellement incontestable des vergers, les fortes rigidités techniques qui marquent la production truffière n'ont pas été résolues. L'entrée en production des arbres reste toujours longue et mal expliquée. Elle varie de six à douze ans pour les noisetiers, de dix à dix-huit ans pour les chênes. Mais il n'est pas rare de voir des arbres

⁽²⁸⁾ Les données de production brutes estimées depuis le début des années 60 font apparaître trois phases dans l'évolution de la production. Au cours des dix-huit premières campagnes, le potentiel de récolte s'est maintenu autour de 100 tonnes (voire plus, à sept reprises). De 78/79 à 88/89, le potentiel de récolte est voisin de 70 tonnes, mais chute toutefois à 30 et 35 tonnes à trois reprises. Depuis la campagne 89/90, le potentiel semble se situer à 30 tonnes. (Courvoisier, 1995).

commencer à produire après 18 ans. Les planteurs se résolvent toujours difficilement à couper ou à arracher leurs arbres. La proportion des arbres stériles est donc toujours très importante. Elle atteint fréquemment plus de 95 % des arbres d'un verger. Sur les arbres productifs eux-mêmes, les volumes collectés varient toujours d'une année sur l'autre de 1 à 10. L'apparition croissante sur les truffières de champignons concurrents de la *tuber melanosporum* mais de qualité médiocre se généralise sans que l'on arrive vraiment à préciser l'origine du phénomène. Les méthodes de culture varient à l'infini malgré un effort incontestable des techniciens pour les harmoniser.

La production annuelle moyenne entre 1990 et 1995 est encore inférieure à 25 tonnes par an en France, alors qu'une étude réalisée dans le courant des années 70 (Raufaste, 1988) estimait déjà que les besoins des transformateurs et des utilisateurs se situaient autour de 250 tonnes environ par an⁽²⁹⁾. Le décalage offre-demande participe largement à la flambée des prix qui s'installe sur un marché français fortement déstabilisé par la fluctuation des volumes mis en marché et les stratégies défensives. Certains producteurs tentent de renforcer la réglementation sur les produits et sur les transactions. D'autres favorisent au contraire les concurrences entre les régions productrices⁽³⁰⁾, les modèles techniques et les innovateurs. Les normes d'authenticité et le renforcement de la lutte contre la fraude⁽³¹⁾, les labels, la vente à l'unité de truffes brossées apparaissent chez certains producteurs comme autant d'initiatives susceptibles d'améliorer l'image de marque du produit et les prix. Mais, ces mesures ne peuvent éviter à l'évidence l'apparition de produits concurrents. Le contexte général globalement déficitaire constitue une incitation à l'apparition de produits importés ou issus de la recherche industrielle : arômes, produits dérivés.

Une profession dépassée par l'image de son produit

En effet, tandis que la production stagne, l'image du produit ne cesse en effet paradoxalement de se valoriser : création de confréries ici, célébrations multiples de la truffe là, site Internet et université, films, ouvrages

⁽²⁹⁾ Estimation quelque peu théorique, cependant, dans la mesure où il n'est pas fait mention du niveau des prix.

⁽³⁰⁾ Longtemps dominée, la production des départements du Sud-Est représenterait en 1996 près de 90 % de la production nationale.

⁽³¹⁾ Les projets de réglementations ont commencé à voir le jour à la Fédération dès les années 90. La norme « truffes fraîches », aujourd'hui en vigueur, a été adoptée en 1996. Cette norme a une vocation européenne et elle régit la commercialisation de neuf espèces de truffes fraîches. Pour les producteurs, l'intérêt de cette norme réside dans la levée « des soupçons qui ont pu peser sur certaines transactions » et dans « la valorisation de certaines espèces, sans risque de confusion, sous leur véritable appellation » (Savignac, 1996).

gastronomiques, romans dépassent largement en nombre et en audience les quelques manuels et publications scientifiques destinés à améliorer les techniques de production. Dans le grand public, la truffe est largement référencée, mais elle est de plus en plus une image et non un produit. Il est alors d'autant plus aisé de la remplacer par des substituts ou des ersatz qu'un nombre de plus en plus restreint de consommateurs peut aujourd'hui la consommer et l'apprécier. Le niveau élevé des cours laisse de son côté une marge importante pour développer ces stratégies de contournement ou de substitution. Une partie de la profession va en bénéficier. Une autre risque par contre d'en subir le contrecoup sans pouvoir comme dans les années précédentes « verrouiller » l'accès à la profession en mettant en avant l'incertitude et le secret des techniques.

Ainsi, la construction médiatique d'une image destinée à renforcer l'image du produit et à en justifier les cours élevés peut-elle se retourner en partie contre ceux des acteurs qui ont contribué à la mettre en place. Les activités commerciales privées d'approvisionnement vont être les premières bénéficiaires de ce développement de la virtualité. On peut le constater déjà dans les quelques faits suivants. Le lancement sur le marché d'autres tubers comme la *tuber incinatum* ou truffe de Bourgogne ou la *tuber aestivum* ou truffe d'été, qui permettent donc d'utiliser l'image de marque de la *tuber melanosporum*, produit noble par excellence recherché par tous les consommateurs, facilite aussi les importations récentes de truffes chinoises de qualité médiocre. Ces dernières sont d'autant plus aisées à écouler que le produit considéré jusqu'alors comme noble demeure un produit confidentiel⁽³²⁾. Les produits dérivés du produit naturel comme les brisures, les essences ou les huiles bénéficient des mêmes facteurs favorables : confidentialité du produit, d'un côté, réputation, de l'autre. Quant aux produits chimiques de substitution comme les essences et les arômes artificiels, ils ne sont encore freinés que par le renforcement des réglementations portant sur l'authenticité du produit naturel.

CONCLUSION

Cent ans d'expérience en matière de trufficulture n'ont pas fait disparaître ce que sont encore les prémisses de la domestication : la reproduction *in situ* du fonctionnement de l'écosystème truffier, où l'accent a été mis davantage sur la production d'un matériel végétal certifié que sur des codes de culture susceptibles de favoriser la production du champignon. Cette domestication inachevée justifie sans doute que la trufficulture se définisse aujourd'hui davantage par son statut social que par

⁽³²⁾ Depuis 1990, les importations ont en moyenne été de 73,2 t dont 64 t de provenance intra-UE. C'est en 1994 que les truffes de Chine ont fait leurs premières apparitions dans les statistiques douanières, avec 6,1 t pour atteindre 39 t en 95 et 18 t en 96. Il faut comparer ces chiffres à ceux de la production française de truffes qui oscillerait à cette époque entre 30 et 40 tonnes.

son appartenance à une profession. Faute cependant d'être parvenues à maîtriser la régularité et la fiabilité de la récolte, les organisations professionnelles n'ont pas pu ou pas voulu de leur côté trancher entre la tradition, toujours porteuse de la qualité et du mystère de la truffe – et donc du niveau de prix élevés – et la modernité qui conduit à la maîtrise de la production. Faute de choix, la profession doit toujours faire face à un handicap sérieux : celui de continuer à protéger une production dont elle ne sait pas vraiment cerner et définir les contours.

BIBLIOGRAPHIE

- BARRAU (J.), 1991 — Les hommes et la nature, in : *Histoire des mœurs*, (sous la direction de J. Poirier), tome 1, Paris, La Pléiade, pp. 8-52.
- BERTHELOT (J.-M.), 1985 — Compétences et savoirs : l'intérêt des études sur l'agriculture, *Formation Emploi*, n° 12, octobre-décembre, La Documentation française.
- BYÉ (P.), 1998 — Construction and decline of truffe cultivations techniques (1860-1960), *Food and Foodways* (à paraître).
- BYÉ (P.), CHAZOULE (C.), SOURZAT (P.), 1997 — Evaluation du plan de relance truffière du département du Lot (1970-1986), Rapport final, INRA Montpellier.
- BYÉ (P.), MONTAIGNE (E.), 1996 — Histoire des trajectoires technologiques, INRA-CTESI, Montpellier, doc. 96/4, avril-juillet.
- CALLOT (G.), 1997 — *La truffe et le sol*, INRA Lyon.
- CASTELNAU, 1978 — La truffe et la vie rurale en Quercy, *Quercy-Recherche*, n° 21, pp. 20-35.
- CHATIN (A.-D.), 1892 — *La truffe*, Paris, Ed. J.B Baillière et Fils.
- CHEVALIER (G.), 1997 — La recherche agronomique et la truffe, *ADAS-INRA-Infos*, n° 11, décembre.
- COURVOISIER (M.), 1992 — *Bilan de la filière truffe en France*, Milly la Forêt, Bio Markets Research.
- COURVOISIER (M.), 1995 — La production et le cours des truffes d'hiver (1903-1995), *Le trufficulteur français*, n° 13, 4^e trimestre.
- DESCOLONGES (M.), 1997 — *Qu'est-ce qu'un métier ?*, PUF Sociologie d'aujourd'hui.

- DUBAR (C.), 1991 — *La socialisation. Construction des identités sociales et professionnelles*, Colin.
- DUC-MAUGÉ (B.), DUPLESSY (B.), 1997 — *Le livre de la truffe*, Ed. Edisud.
- GADILLE (M.), 1992 — *Le paradoxe productivité-emploi. Essai sur les conditions pratiques et théoriques de sa maîtrise*, Thèse pour le Doctorat es Sciences Economiques, LEST Aix-en-Provence.
- GRENTÉ (J.), 1974 — *Perspective pour une trufficulture moderne*, Clermont-Ferrand, Ed. J. Grente.
- IRIBARNE (A.) d', 1991 — *La compétitivité. Enjeu social, défi éducatif*, Presse du CNRS, Sociétés en mouvement.
- JOYEUX (P.), 1863 — La truffe et sa culture, in: *La culture echo des comices*, pp. 66-162.
- LACHAUD (J.), 1987 — *Les institutions agricoles*, Paris, MA éditions.
- LAURENT (J.), 1992 — Réflexions et pensées d'un ramasseur de gland, *Le trufficulteur français*, n° 1.
- LA TRUFFE EN FRANCE, 1994 — *Le trufficulteur français*, n° 6.
- LEFÈVRE (B.), 1996 — Espaces professionnels et flux tendus, *Actes de la Recherche en Sciences Sociales*, n° 114, septembre.
- OLIVIER (J.-M.), SAVIGNAC (J.-C.), SOURZAT (P.), 1996 — *Truffes et trufficulture*, Périgueux, Ed. Fanlac.
- PARRA (C.), 1980 — Editorial, *La truffe*, *Bulletin de la Fédération nationale des producteurs de truffes*, CTIFL, n° 1.
- PEBEYRE (P.-J.), 1985 — Une entreprise de conserves de truffes de 1897 à 1950, Maîtrise d'histoire sous la direction de R. Trempe, Université Toulouse le Mirail.
- RAUFASTE (J.-M.), 1988 — La truffe dans la transformation, *La truffe*, *Bulletin de la Fédération nationale des producteurs de truffes*, CTIFL, n° 10.
- REBIÈRES (J.), 1967 — *La truffe du Périgord et sa culture*, Périgueux, Ed. Fanlac.
- SALMONA (M.), 1994 — *Les paysans français. Le travail, les métiers, la transmission des savoirs*, L'Harmattan.
- SAVIGNAC (J.-C.), 1996 — Commentaires sur la nouvelle norme « truffes fraîches », *Le trufficulteur français*, n° 17, 4^e trimestre.