

Jean-Louis Micouleau postier et trufficulteur

Depuis 1994, Jean-Louis Micouleau se partage entre ses activités de postier et de trufficulteur. Il exploite 5 hectares de truffières cultivées à Moussoulens. Une passion et un art difficile.

Le village de Moussoulens, aux portes de la Montagne Noire, fait partie de ces terroirs bénis des dieux, où la truffe dite du Périgord pousse encore à l'état naturel. Les truffières sauvages, accrochées à la colline, y sont nombreuses, pour qui sait les distinguer dans la garrigue.

Néanmoins, certains, à l'image de Jean-Louis Micouleau, postier passionné par le cavage depuis toujours, ont voulu pousser l'expérience plus avant, en plantant des chênes truffiers. Aujourd'hui, le quinquagénaire est à la tête de 5 hectares de truffières artificielles, qui prospèrent sur un terrain, propriété de la famille Galy, à la limite de Moussoulens et de Ventenac-Cabardès.

Sur ces cinq hectares, seulement la moitié donne des truffes. Le reste, une plantation de neuf ans d'âge, entrera en production l'année prochaine, dans le meilleur des cas.

Les premières truffes sont laissées en terre

"Les arbres devraient donner les premières truffes cette année. On commence à voir apparaître des brûlés, signe que la terre est porteuse de mycélium, la semence du champignon noir." Le brûlé, c'est cette absence totale de végétation au pied des chênes hôtes. "Mais nous laisserons en terre les premières truffes, de sorte que la mycorisation se poursuive."

Il y a plusieurs méthodes pour planter et entretenir les chênes truffiers. Sur les conseils de l'association des trufficulteurs audois, Jean-Louis a opté pour le mode



A la limite de Moussoulens et Ventenac-Cabardès, Jean-Louis Micouleau (au centre) est à la tête de 5 hectares de truffières artificielles. A ce jour, seule la moitié donne des truffes. Photo Christophe Barreau

traditionnel. *"Les arbres, des chênes verts, ont été mis en terre en 6 par 5." Comprendre 6 mètres d'écart entre deux rangs, et 5 mètres entre deux chênes d'une même planche. "Ici, dans la Montagne Noire, l'irrigation se fait manuellement, durant les mois d'été. Quant au désherbage, nous faisons confiance aux brebis de la ferme voisine, qui viennent ici au pacage." Chaque année, la récolte des truffes offre son lot d'incertitudes, en qualité et en quantité.*

Une récolte 2009 peu abondante

Toutefois, quelques prélèvements opérés récemment sur des truffières qualifiées de "sûres", permettent d'augurer de la récolte à venir. En 2009, elle sera, semble-t-il, peu abondante. Et pour cause : *"les mois d'août, septembre et octobre, au cours desquels la truffe grossit, ont été très secs",* poursuit Jean-Louis Micouleau. *"Du coup, celles qui ont survécu sont plutôt pe-*

tites". Tout ce qui est rare est cher. Ce qui signifie que les cours du diamant noir, sur les marchés de l'Aude, devraient atteindre les sommets. Mais à condition que la qualité du champignon soit irréprochable. De l'ordre de 800 euros le kilo. Ma chère truffe !

Rémi Lebrère

Le premier marché aux truffes de la saison se tient aujourd'hui, de 11 h à 12 h 30, à Moussoulens.