

Agriculture La filière "truffe" renforce son organisation

Plus de 520 trufficulteurs recensés, soit 200 de plus qu'en 2004, avec une montée en puissance du monde viticole ; une surface plantée en chênes truffiers qui devrait atteindre la centaine d'hectares en 2007... Le développement de la *Tuber melanosporum* ne se dément pas dans l'Aude. Au point de nécessiter une organisation nouvelle de la filière, appuyée sur l'association des trufficulteurs de l'Aude (ATA), la chambre d'agriculture et le conseil général.

Activité jusqu'alors marginale, la trufficulture constitue désormais, notamment du fait de la crise viticole, une voie de diversification intéressante. C'est ce qu'ont souligné hier les présidents des trois institutions, rassemblés à la chambre d'agriculture pour présenter la nouvelle organisation mise en place pour accompagner le développement de la filière audoise.

« La trufficulture représente un apport extraordinaire, aussi bien pour la rentabilité des exploitations que pour l'image du département », a souligné Marcel Rainaud, sénateur-président-trufficulteur, qui a piloté l'association pendant dix ans, entre 1988 et 1998. D'autant que, a repris Guy Giva, président de la chambre d'agriculture et futur trufficulteur, « nous avons, dans l'Aude, de nombreux chefs qui savent travailler la truffe et contribuent ainsi à sa réputation gastronomique ».

L'opportunité de mettre en place la nouvelle organisation



Philippe Barrière, désormais partenaire privé de la chambre, des trufficulteurs et du conseil général. J.-C. S.

de la filière s'est imposée d'elle-même, après le souhait de Philippe Barrière, le "Monsieur Truffe" de la chambre d'agriculture, de quitter cet environnement pour voler de ses propres ailes en créant son entreprise.

Pour autant, il n'y a pas de rupture : les compétences qu'il a acquises, au cours des sept années consacrées au développement de cette activité « passionnelle autant que passionnante », vont être valorisées, dans un autre cadre.

Concrètement, les quatre partenaires - association des trufficulteurs, chambre d'agriculture, conseil général et SARL Philippe Barrière - sont désormais liés par des conventions croisées qui vi-

sent, globalement et en fonction des compétences et des domaines d'intervention de chacun, à « assurer un meilleur suivi technique et administratif, notamment dans le montage des dossiers de plantations », comme l'a

« Un apport extraordinaire pour la rentabilité des exploitations et pour l'image de l'Aude »

expliqué l'actuel président de l'association, le conseiller général Michel Escande.

Au sein de la chambre, cette nouvelle stratégie implique-

ra tous les services, dans une démarche transversale permettant de mutualiser les moyens, comme l'a mis en exergue le directeur, Jean Héritier, parlant là de « projet stratégique ».

Quant à savoir s'il y aura, un jour, une production labellisée "Pays cathare", tous les partenaires l'ont, hier, appelé de leurs vœux. Tout en reconnaissant qu'elle supposerait un nouveau palier dans l'organisation de la filière, dans un secteur où l'on cultive autant la truffe... que la discrétion ! ●

Entre 60 et 70 kg ont été récoltés dans l'Aude en 2006-2007. Ecoulés au prix oscillant entre 800 et 850 €.