

## CARCASSONNE

# Les trufficulteurs audois vont privilégier le travail collectif

Grand spécialiste de la truffe dans l'Aude, Philippe Barrière crée sa propre entreprise et va donc prendre progressivement du recul. Il poursuivra sa collaboration avec la Chambre d'agriculture qui a été amenée à redistribuer les rôles.

On l'avait presque oublié mais Philippe Barrière ne s'occupe de la truffe audoise "que" depuis sept ou huit ans. Le technicien "truffes" de la chambre d'agriculture a pourtant acquis une connaissance très importante, au point de devenir un des spécialistes du diamant noir au niveau national.

Philippe Barrière va pourtant prendre progressivement du recul, puisqu'il crée sa propre entreprise. "Je poursuivrai ma collaboration avec la chambre d'agriculture, que j'ai intégrée il y a 25 ans", explique Philippe, dont la qualité du travail a été soulignée. "Il nous a permis de beaucoup évoluer", explique Michel Escande, président

de l'Association des trufficulteurs audois. "Philippe assurera toujours le contrôle de la qualité des truffes sur les marchés audois et aura la responsabilité de la rénovation des truffières".

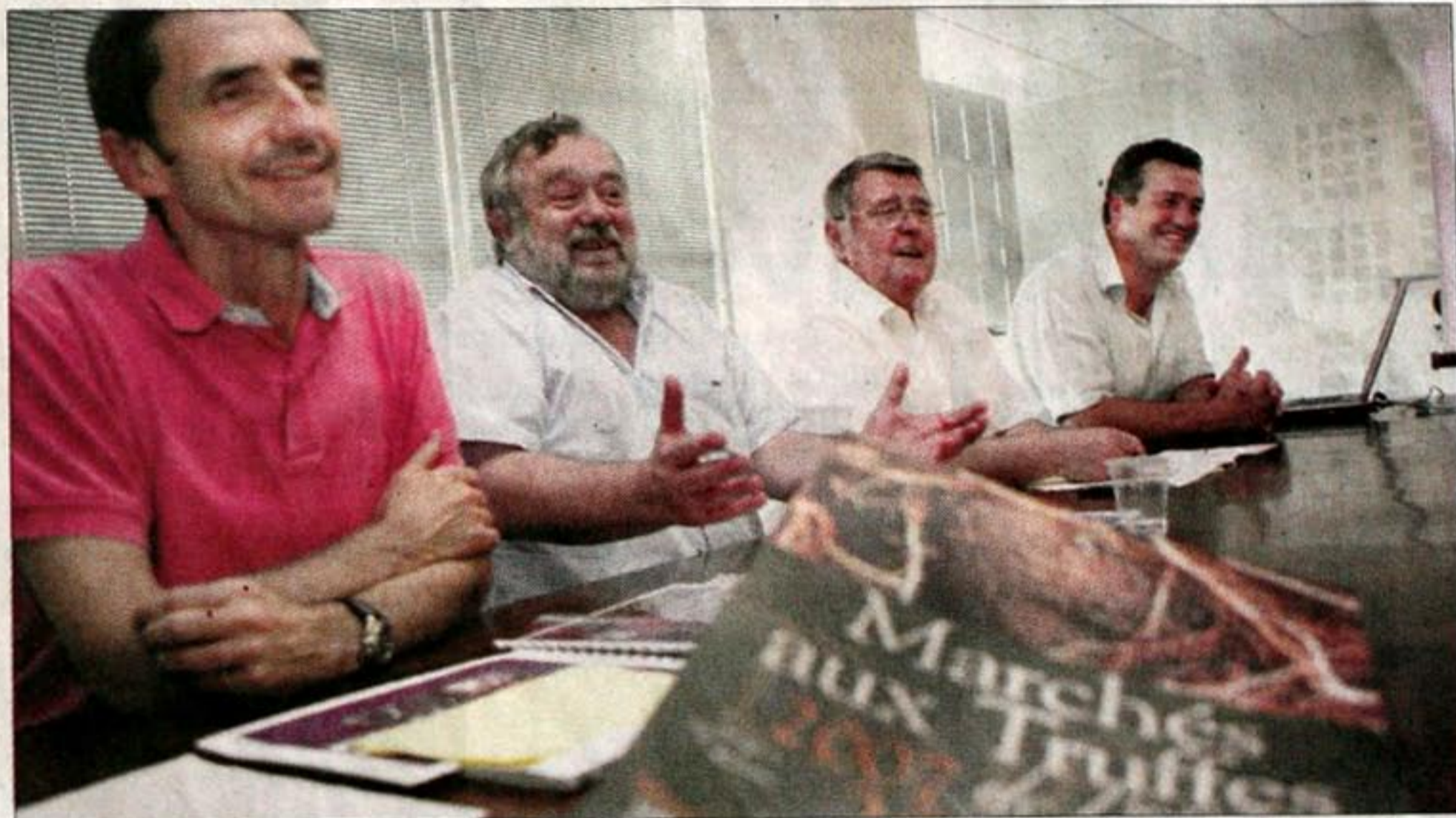
"Je suis allé en Provence et dans le Périgord et je vais rendre visite aux producteurs espagnols", prévoit Philippe Barrière. "Lorsque nous nous étions rendus là-bas, nous nous étions rendus compte que la quasi-totalité de leurs arbres produisent", souligne Marcel Rainaud. "Il faut parfaire nos connaissances et s'inspirer de ce qui se fait dans ces pépinières".

Désormais, cinq personnes se répartiront les rôles à la chambre d'agriculture. Marie-Josée Baillet assurera le secrétariat, Stéphanie Gotti le suivi des dossiers d'aide à la plantation, Christine Agogue et Yann Galy les conseils techniques, Didier Greffier animant toujours les marchés.

Hier, les 521 trufficulteurs audois ont reçu un courrier leur expliquant ce nouveau schéma de fonctionnement, adopté lors de la dernière assemblée générale.

## Un produit important en terme d'image

"Dans l'Aude, on est à la croisée des chemins", explique Philippe Barrière. Il faut dire que les surfaces plantées sont en constante augmentation. "Cette année, nous en sommes à 72 ha pour ce qui est des dossiers aidés par la Région et à 10 ha pour les petites exploitations (moins de 30 ares) aidées par le conseil général", précise Michel Escande.



Michel Escande (président des Trufficulteurs audois), Guy Giva (président de la Chambre d'agriculture), Marcel Rainaud (président du conseil général) et Philippe Barrière, expert en trufficulture. Photos C. Boyer

## La truffe, un complément à la vigne

De plus en plus de viticulteurs plantent des arbres truffiers. "36 % de nos 521 adhérents exercent une profession agricole, mais si l'on prend les 200 adhérents qui nous ont rejoints ces trois dernières années, ils sont agriculteurs ou viticulteurs à 59 %", souligne Michel Escande. "80 % des communes audoises ont des truffes sur leur territoire". Marcel Rainaud a "toujours pensé que la truffe pouvait constituer un complément pour nos viticulteurs".

"La truffe peut constituer un revenu pour nos viticulteurs (lire encadré) mais elle est surtout importante en terme d'image", plaide Marcel Rainaud. "Nous avons une pléiade de chefs qui savent travailler la truffe dans l'Aude".

Sur les marchés audois, la truffe noire du Périgord (la référence) s'est vendue entre 800 et 850 €/kg. "Mais on est un des rares marchés où la truffe se vend à la pièce", précise Philippe Barrière.

En attendant les prochains marchés aux truffes, à partir de la mi-décembre, Marcel Rainaud "souhaite vivement une truffe du Pays cathare".



G. R. La truffe s'est vendue jusqu'à 850 euros le kilo sur les marchés audois.