

**Document publié par Vincent Lacorde sur le site,
<http://www.commercy.org/>
suite à ses recherches sur la tradition trufficole en Meuse.**

La maison des truffes à Boncourt-sur-Meuse matérialise aujourd'hui la tradition truffière en Meuse. Cette tradition est ancienne, en témoigne la présente publication.

La truffe est depuis longtemps récoltée dans le département de la Meuse. Ainsi, en 1869, l'ouvrage du professeur de botanique à l'école supérieure de pharmacie de Paris : Adolphe Chatin, "La truffe : étude des conditions générales de la production truffière" indique une production de 30 tonnes par an en Meuse (ouvrage téléchargeable sur Gallica).

Ci-dessous, une publication datant de 1891, par F. Japiot, inspecteur des forêts et président de la société d'horticulture de la Meuse, qui nous apprend les techniques de recherche de cette époque et qui sont, en fait, aujourd'hui les mêmes.

Ouvrage consultable aux Archives départementales de la Meuse sous la cote AA36.

AA 36 ~~11-6-1-98~~
AA 37

P

QUELQUES NOTES

SUR LES

REPEUPEMENTS EN PINS SYLVESTRE

LES TRUFFES

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA MEUSE

PAR

F. JAPIOT

ANCIEN INSPECTEUR DES FORÊTS

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE LA MEUSE

VERDUN

IMPRIMERIE ALFRED BABILLOU

20, Rue des Ronyers, 20

1891

AA36
AA37



QUELQUES NOTES

SUR LES

REPEUPEMENTS EN PINS SYLVESTRE

LES TRUFFES

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA MEUSE

PAR

F. JAPIOT

ANCIEN INSPECTEUR DES FORÊTS

PRÉSIDENT DE LA SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE LA MEUSE

VERDUN

IMPRIMERIE ALFRED BABILLON

20, Rue des Rouyers, 20

1891

LES TRUFFES

DANS LE DÉPARTEMENT DE LA MEUSE

CONSIDÉRATIONS D'ORDRE GÉNÉRAL. — Si nous consultons la tradition, si nous nous reportons aux documents historiques, nous constatons que la truffe a été connue et appréciée de toute antiquité.

Et comment n'en serait-il pas ainsi ? Les hommes primitifs qui se nourrissaient de glands, les grands animaux qui s'en nourrissent encore ont dû la découvrir facilement grâce au parfum qu'elle exhale et à l'odorat très perfectionné des premiers hôtes de la terre.

Les animaux, les chiens et les porcs (ces sangliers apprivoisés) ont conservé en grande partie la puissance de leur odorat et sont restés nos indicateurs pour la recherche des truffes. Non seulement ils signalent les points où elles sont enfouies, mais ils les déterrent du groin ou de la patte et, s'ils sont bien dressés, au lieu de les manger, les laissent prendre par leur maître.

L'homme de nos jours, s'il n'a plus développées au même degré les aptitudes physiques de ses aïeux, a conservé et amélioré quelques-unes de ses facultés, il a affiné ses goûts, il est devenu un gourmet alors que son ancêtre était simplement un gourmand.

Signaler une plante ou production inconnue ou encore peu connue pouvant être récoltée dans nos terrains et utilisée pour la plus grande satisfaction des palais et des estomacs, est donc œuvre pie appelée à rendre service aux propriétaires de ces terrains et aux maîtres de ces estomacs, — propriétaires et maîtres qui sont nos compatriotes.

RECHERCHE ET DÉCOUVERTE. — On rencontre dans le département, plus particulièrement dans les cantons de bois et forêts situés à droite de la rivière de Meuse, trois variétés de tubéracées, désignées par les habitants sous le nom de truffes.

L'une d'elles, dont nous nous occupons spécialement, a toutes les

apparences et une partie des qualités des bonnes espèces du Périgord : écorce rugueuse, noire, parfum assez prononcé, section montrant une chair de nuance brun foncé ferme et un peu luisante. On la trouve à fleur du sol ou recouverte de quelques centimètres de terre ; elle est comestible, mais il est prudent, lorsqu'elle a été arrachée de ne pas la conserver longtemps à l'air libre avant de l'employer.

Chaque année, dans les mois d'août et septembre, nous voyons venir dans la contrée des maraudeurs truffiers, hommes aux allures mystérieuses, accompagnés de chiens, qui parcourent la forêt à la recherche de ces produits et en rapportent parfois de grandes quantités qu'ils expédient, soit directement à Paris, soit dans leur pays où se font d'abord les triages, puis les mélanges des truffes de diverses espèces et provenances.

Le premier choix se vend un prix très élevé et est destiné à l'approvisionnement des grands restaurants et des grandes maisons ; nous estimons que les truffes provenant de notre département n'entrent pas dans ce lot. Le surplus est mis en conserve ou livré directement au commerce.

La truffe comestible de la Meuse doit être celle dite d'été (*tuber aestivum*) que l'on rencontre abondamment dans le Chatillonnais, dans toute la Bourgogne, dans la Provence et le Dauphiné. On peut la récolter de fin juin à 1^{er} octobre. Ces cryptogames, dont la maturité est retardée à raison de la température de nos climats de l'Est, se trouvent cependant être bons à utiliser pour les mélanges au moment où commence la récolte des truffes noires dans les pays producteurs. Sur divers points dans les forêts du département nous avons trouvé des truffes comestibles d'un volume et d'un poids assez important ; l'une d'elle pesait 150 grammes, était très saine et d'un goût délicat.

N'ayant ni porc, ni chien dressé à notre disposition, nous nous sommes dirigés dans nos premières recherches, en suivant les traces ou fouilles laissées sur le sol par les truffiers qui nous avaient précédé.

Il va sans dire que nous n'avons rapporté de ces premières expéditions que les miettes du festin ; la récolte était déjà faite. Mais nous étions devenus les maîtres du terrain, nous l'occupions, nous connaissions les emplacements et la science d'observation nous aidant, nous avons pu poser quelques jalons destinés à faciliter nos découvertes.

AUXILIAIRES. — Indépendamment des porcs et des chiens dont nous avons déjà parlé et indiqué le rôle dans la cueillette des tubéracées, nous pouvons signaler à l'attention des amateurs les procédés ci-après :

Certains chercheurs — parmi les primitifs — ayant remarqué que la présence des truffes sur un point du sol, correspond toujours à une absence ou au dépérissement des plantes herbacées ; que la terre est friable, pour ne pas avoir à la retourner et à la piocher sur toute sa surface dégarnie, ont imaginé de sonder le terrain à l'aide d'une fiche en bois qu'ils y enfoncent verticalement et de ne se servir de la toute petite pioche dont ils font usage que lorsqu'ils ont rencontré sous leur fiche une résistance décelant la présence — soit du tubercule, soit d'une pierre ou d'une racine. Ils ont aussi observé que la terre, ameublie, comme nous le disions, est parfois fendillée par la poussée des cryptogames dont le développement, — par suite d'influences climatiques, — est souvent très rapide, et qu'il suffisait pour les découvrir de circonscrire les fouilles dans les parties de la terre ameublie présentant des indices de déchirement.

D'autres mieux habiles ou plus instruits ont recherché quels sont les parasites des tubéracées. Ils ont découvert que certaines mouches dites truffières, de la famille des coléoptères, qui à la façon des Ichnemones sur les chenilles vont déposer leurs œufs dans les légères infractuosités de l'épiderme des truffes, — quittent et rejoignent ces repaires à certaines heures (2 à 5 du soir) ; qu'en suivant de l'œil les danses circulaires qu'elles exécutent dans l'air, il est possible de fixer soit les endroits d'où elles sont sorties de terre, soit ceux par lesquels elles rentrent dans le sol et où sont enfouis les tubercules.

Grâce aux indications que nous avions obtenues en suivant les traces de sondages laissés par les truffiers nomades, nous avons pu continuer nos recherches dans les cantons déjà explorés avec la volonté d'arriver les années suivantes, bon premier sur le champ de récolte.

Cet empressement ne nous a pas toujours réussi ; plusieurs fois nous sommes arrivés le premier pour ne recueillir que des produits qui n'étant pas murs, se trouvaient être ou trop petits ou sans parfum.

Une étude du peuplement et de la constitution du sous-sol des terrains ayant produit des truffes, nous a permis plusieurs fois d'en trouver dans des sols similaires.

En rapprochant nos observations particulières des nombreuses indications fournies par les auteurs qui se sont occupés de cette question, nous sommes parvenu à limiter les zones de nos recherches et nous avons pu, finalement résumer et conclure :

RAPPORT ENTRE LES TRUFFIÈRES ET LES RACINES DES ARBRES. — Les truffes se rencontrent plus rarement au pied des gros arbres et des futaies que dans le rayon des taillis; elles sont toujours placées à proximité des racelles, rapprochées du tronc si l'arbre est très jeune, très éloignées de lui au contraire si l'arbre est vieux, — d'où l'on est induit à inférer qu'il y a une corrélation assez intime entre la truffière et les racines de l'arbre dans le périmètre duquel elle a pris naissance.

En examinant au microscope la conformation intérieure des cryptogames on remarque qu'ils sont presque tous revêtus d'un réseau filamenteux qui les enveloppe de ses mailles infiniment tenues; que ces filaments se rattachent d'un autre côté aux racelles des arbres (le chevelu) qu'elles enserrant également au point de les faire mourir et de provoquer le dépérissement du sujet. Toujours la grande bataille pour la vie diversement livrée suivant les temps, les milieux et la nature des êtres qu'elle intéresse; car il est admissible de conclure de ces rapprochements que la truffe puise la nourriture dont elle a besoin en dérobant aux racines une partie des suc qu'elles détiennent.

Cet envahissement par le développement à l'extérieur du réseau qui revêt l'écorce de la truffe, réseau que les botanistes désignent sous le nom de mycélium, explique le dégazonnement observé sur les places truffières.

ESSENCES PRÉFÉRÉES. — ÂGE FAVORABLE. — Les essences paraissant le mieux favoriser la production des truffes sont, par ordre de puissance: le chêne, le noisetier, le charme, le pin sylvestre et le peuplier, quelques fois le hêtre, l'épicéa, le chêne yeuse; parmi les chênes, le rouvre a la prépondérance. De là sans doute cette appellation, d'ailleurs impropre, de chêne truffier donnée à cet arbre dans les plantations ayant pour but la production truffière artificielle.

Les bois dont les taillis sont âgés de 10 à 20 ans et dont le peuplement est formé d'une ou de plusieurs des essences désignées ci-dessus, paraissent être les plus favorables au développement du tubercule.

Lorsqu'on trouve la truffe dans des terrains récemment plantés ou reboisés, ce n'est guère que 8 à 10 ans après la plantation.

Est-ce donc qu'à cet âge les racines des brins et taillis sont les plus aptes à fournir aux tubéracées la nourriture dont elles ont besoin ? Une autre constatation qui confirme dans une certaine mesure ces hypothèses, est que dans les coupes de bois en cours d'exploitation ou récemment exploitées on ne trouve plus de truffes là où l'on en récoltait abondamment.

Ont-elles émigré de ces lieux trop agités et rendus bruyants par l'abattage des bois ?

Nous aimons mieux croire que (conséquence de l'exploitation) les racines qui supportaient les brins et arbres livrés à la cognée ont perdu abondamment de suc nourriciers et que, appelées à remplacer par une nouvelle végétation les cepées absentes, elle font un travail et un effort énorme de reconstitution qui ne leur permet plus de subvenir aux exigences de leurs parasites ou qui rendent plus difficiles les emprunts forcés que leur font ces derniers.

D'un autre côté le découvert des taillis ayant permis subitement à l'air et au soleil de frapper trop directement le sol, sans le tamisage compensateur du feuillage, a pu contribuer à provoquer un arrêt dans la végétation des tubéracées qui, comme bon nombre d'autres plantes, paraissent se plaire, si non à l'ombre, au moins dans un sol abrité, et aimer les terrains frais, — l'humidité étant le plus souvent favorable aux réactions chimiques.

INFLUENCES DU SOL, DE LA CONSTITUTION GÉOLOGIQUE, DE L'ALTITUDE, DE L'EXPOSITION. — Il faut donc à la truffe un abri, de la lumière, de l'air, du soleil et une humidité modérée. La réunion de ces diverses conditions paraît, à un premier examen, difficilement réalisable ; remarquons toutefois que les taillis clairsemés et les plantations de 10 à 20 ans, dans lesquels se manifeste la production la plus abondante les réunissent.

Il faut aussi que la terre soit suffisamment meuble et consistante pour permettre au tubercule de se développer et au mycelium d'aller puiser au loin sur les radicelles des arbres les suc dont il a besoin. Aussi trouvons-nous de préférence les truffes Meusiennes dans les terres noires ou de nuance foncée, silico-calcaires, renfermant du fer et de

l'oxyde de manganèse, dans les terrains sablonneux (calcaires) mélangés d'humus. Nous les rencontrons plus abondantes dans notre zone de terrains Jurassiques que recouvrent les dépôts crétacés placés au-dessus de la couche néocomienne.

Les plateaux peu élevés, les coteaux exposés au Sud et à l'Ouest sont favorables à la production truffière. On sait que la végétation ligéuse est moins riche à ces expositions qui reçoivent plus directement les rayons du soleil; nouvelle preuve de ce que nous avons énoncé au début de ce paragraphe touchant les conditions climatiques et d'abri favorables au développement du tubercule.

En montagne la présence de la truffe n'est pas signalée au-delà de la dernière station du hêtre.

VARIÉTÉS. — A titre de renseignement disons que l'on trouve dans la Meuse et dans les mêmes conditions décrites plus haut d'autres tubéracées à écorce de nuance brun foncé, moins rugueuse que celle de la truffe noire, présentant à la section une chair luisante d'un brun clair à marbrures bleu pâle. Sans être alimentaires nuisibles ou même non comestibles elles ont un goût qui n'autorise pas à les admettre sur nos tables. Leur parfum est plus accentué que celui de la truffe noire; elles se récoltent au mois de septembre.

Egalement encore nous trouvons, mais accidentellement, dans les mêmes cantons et pour ainsi dire côte à côte, l'espèce de truffes dite de Piémont; écorce grise, chair d'un blanc mat, parfum nul ou très faible, saveur douteuse. Mangée crue cette espèce a un goût rappelant un peu celui de la noisette et de la faine. Elle est mûre de fin août à quinze septembre.

NUTRITION ET REPRODUCTION. — Ne pouvant et ne voulant pas admettre les théories dite de créations spontanées, — pour expliquer au moins imparfaitement et superficiellement les phénomènes de la reproduction des truffes, — on doit s'en référer aux analyses et examens faits de leur constitution intime par les botanistes et les savants et rapprocher ces analyses des études ayant pour objet, l'alimentation et le développement des tubéracées.

Il est logique d'admettre que toute terre ayant produit des truffes à un moment donné, est apte à en produire de nouveau si elle est replacée dans les mêmes conditions où elle se trouvait à l'époque ou a eu lieu

cette production initiale; que pour obtenir ce résultat elle doit posséder, outre les éléments reproducteurs du tubercule (graine, spore, drageon,...) les matières nutritives assimilables, utiles à l'alimentation du végétal.

En examinant l'intérieur des champignons hypogés, on y découvre des sporanges ou enveloppes qui renferment les *spores*, sortes de globules gluants, mi-solides, mi-liquides pouvant être considérés comme des organes primordiaux régénérateurs ou reproducteurs, mais desquels il n'a pas encore été possible de bien préciser le rôle; ces spores se rattachent à travers le périidium (écorce) au mycélium que nous avons décrit plus haut au moyen de filaments ou vaisseaux infiniment tenus nommés hyphes.

Si l'on rapproche de ces observations ce que nous avons dit du rôle du mycélium accrochant ses nombreuses ramifications aux radicelles de certains arbres, on trouve que ces routes établissent des communications directes de l'intérieur à l'extérieur et peuvent servir à l'absorption par le tubercule des sucs nourriciers comme aussi à la diffusion des spores après sa maturité.

Il serait — même aujourd'hui — difficile d'indiquer quels sont réellement les organes régénérateurs de la truffe, de décrire le travail de la conception des spores, de dire, par exemple, si le mycélium donne naissance aux spores ou en est un dérivatif (cette dernière hypothèse semblant toutefois admissible), mais il est permis de donner quelques indications sur les divers modes présumés de propagation des spores qui sont bien les truffes à l'état embryonnaire.

Après avoir établi que les spores du tubercule sont mis en communication directe avec l'extérieur par la voie des vaisseaux constituant le mycélium, on peut supposer qu'au moment de la maturité ou de la décomposition, — mus par une force que l'on pourrait appeler vitale, les spores quittent la truffe en suivant les ramifications du mycélium, pour se disséminer dans la terre près des points d'attache de ces ramifications avec les racines des arbres.

Les explications plausibles que nous pourrions donner à ce sujet se résument toutes dans cette hypothèse que la reproduction se fait par éparpillement dans le milieu avoisinant des jeunes truffes ou spores que renferme la truffe mère.

On peut admettre aussi que ce répanage est mené à terme par les incursions et pérégrinations nombreuses soit des parasites de la truffe soit des animaux vivant dans la terre qui se nourrissent de la chair et des débris des tubéracées.

PRODUCTION ARTIFICIELLE. — C'est à dessein qu'en parlant de la végétation truffière naturelle dans le département, nous avons omis d'indiquer les moyens employés pour provoquer les productions artificielles.

Outre que cette digression nous eut forcé de fournir à cette place de trop longs développements sur ce genre de culture, il serait oiseux de donner le conseil de l'entreprendre dans nos forêts de la Meuse qui ne sont point placées, croyons-nous, dans des conditions permettant d'obtenir des truffes de qualité dont l'exploitation serait suffisamment rémunératrice. Nous estimons d'ailleurs que notre région forme, au Nord, la limite extrême de la production truffière.

RÉCOLTE. — ÉPOQUE DE LA MATURITÉ. — La maturité des truffes en général, ainsi que nous l'avons déjà donné à entendre, varie selon les espèces et les localités ; il arrive que notre truffe de pays celle que nous nommons la noire (*tuber aestivum*) qui mûrit dans la Meuse vers la mi-septembre, se récolte dans le Périgord en avril ou en mai. Contentons-nous donc d'énoncer que nos trois variétés locales peuvent être cueillies du premier au quinze octobre, mais, que seule notre truffe noire (T. E.) peut, sans inconvénients, demeurer en terre jusqu'au mois de novembre et même supporter les premières gelées de l'hiver.

DURÉE DE LA VIE DES TRUFFES. — Les quelques détails que nous avons présentés sur la constitution intime de ce tubercule et les renseignements fournis sur l'époque de leur maturité suffisent pour faire préjuger que la durée de sa vie, de même que celle des roses, est éphémère et se prolonge l'espace d'un matin... d'une année ; qu'il doit, dans ce laps de temps relativement court, naître, remplir le rôle que lui assignent les lois de la nature et mourir.

POINTS OU L'ON TROUVE LES TRUFFES DANS LA MEUSE. — Dans quels cantons boisés du département trouve-t-on des truffes ? La réponse à cette question ne saurait être absolue, car il arrive que les faits ne concordent pas toujours avec les indications de la théorie.

Comme grande ligne de démarcation nous prendrons d'une part la

rivière de Meuse, de l'autre la coulée du terrain Jurassique comprise entre Chaumont et Epinal qui, remontant sur Nancy se dirige vers Liège après avoir traversé le département de la Meuse.

Les gisements truffiers devront se trouver dans le périmètre de ce terrain situé à la droite du fleuve; ajoutons que nos recherches sur ces points ont confirmé ces prévisions.

Et maintenant mes amis, chercheurs ou gourmets, à l'œuvre. Piochez et vous devrez trouver; le but est alléchant.

Abrégeons. Je ne terminerai pas cette notice que je voulais faire courte et simple sans rendre un éclatant et bien légitime hommage à M. le docteur de Ferry de la Bellone qui a publié chez Ballière et fils une très savante et très complète étude sur la truffe. J'ai trouvé dans ce livre auquel chacun pourra recourir et qui donne les résultats de nombreuses analyses et expériences, beaucoup de documents et renseignements dont je me suis permis de tirer profit pour contrôler et étayer mes propres observations.