



Dossier truffe

On entend de plus en plus parler de truffe ainsi que d'implantation de truffières au Québec, ce qui en fait une filière en plein essor. Mais, plusieurs mythes entourent cette production, voici quelques informations pour mieux comprendre la trufficulture.



Source : ArborInnov

Toutefois, ce ne sont pas toutes les truffes qui sont reconnues pour la finesse de leur goût. En effet, plusieurs sont inintéressantes et seulement quelques-unes des 200 espèces de truffes connues sont cultivées.

Mentionnons que la recherche a permis d'en apprendre davantage dans les dernières années sur l'écologie des truffes québécoises, notamment grâce aux travaux de Mme Véronique Cloutier. D'ailleurs, plusieurs espèces encore méconnues ont été découvertes dans les dernières années, ce qui laisse présager d'un potentiel distinctif pour la trufficulture québécoise.

La culture de la truffe au Québec

Cultivée depuis 1810 avec succès, la truffe est un champignon à fort potentiel économique et gastronomique. La trufficulture existe dans plusieurs pays tels qu'en France, en Italie, aux États-Unis, en Chine, en Croatie, en Suède et même maintenant au Canada et au Québec. On voit d'ailleurs les initiatives se multiplier un peu partout dans la province. Mais, cette culture ne s'improvise pas, il est important d'être bien accompagné et surtout patient, car les premières truffes seront récoltées 6 à 12 ans seulement après l'implantation de la truffière, et ce, si les conditions sont favorables.

Les truffes les plus célèbres et les plus recherchées sont la truffe noire du Périgord (*Tuber melanosporum*) ainsi que la truffe blanche d'Alba (*Tuber magnatum*). Champignons extrêmement lucratifs, ces truffes peuvent se transiger à fort prix sur les marchés dépendamment, de la qualité, la saison, le poids, la provenance, etc.

La truffe : un champignon souterrain

La truffe est l'organe reproducteur d'un champignon du genre *Tuber*. Contrairement aux champignons que l'on croise dans la forêt, la truffe ne pousse pas à la surface, mais bien sous la terre. Pour trouver les truffes, que ce soit en milieu naturel ou dans une plantation, on requiert l'aide d'un chien ou d'un cochon entraîné.

La truffe est en symbiose avec son hôte végétal, autrement dit, le mycélium du champignon et les racines de l'arbre sont liés et font des échanges bénéfiques pour les deux partenaires. La truffe est donc un champignon mycorhizien, on ne peut le cultiver sans son arbre : chêne, noisetier, charme de Caroline, pins...etc. Pour faire la culture de truffe, on induit la symbiose entre le champignon et le plant d'arbres choisis fabriquant ainsi des « plants truffiers » qui seront ensuite implantés dans un sol préalablement préparé pour établir la truffière.



Nécessitant des caractéristiques climatiques et de sol spécifique pour assurer leur croissance, il n'est pas recommandé de cultiver ces espèces au Québec. Ainsi, parmi les truffes pouvant être cultivées chez nous avec succès, mentionnons la truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) ou la Bianchetto (*Tuber borchii*). La truffe des Appalaches (*Tuber canaliculatum*) est l'espèce indigène qui a le plus gagné en renommée dans les dernières années, compte tenu de son potentiel gastronomique et la beauté du champignon.

Un des chefs de file de la trufficulture au Canada est sans conteste ArborInnov, l'entreprise québécoise évolue dans ce secteur d'activité depuis 2009. Étant le seul propriétaire de truffières actuellement en production au Québec, Jérôme Quirion, le fondateur d'ArborInnov, a su développer son expertise et son offre de service autour de la production de truffes, de plants truffiers de haute qualité, l'accompagnement pour l'implantation de truffière, etc. Dans les dernières années, ArborInnov a accompagné plusieurs producteurs souhaitant mettre en place des truffières au Québec et ailleurs au Canada.

En 2015 est fondé Truffes Québec inc. par des passionnés d'innovation et des visionnaires en agriculture. L'objectif de l'entreprise est de développer la culture de la truffe au Québec, d'en faire la promotion, la mise en marché, la transformation et d'offrir des services-conseils en suivi cultural et en entretien. Truffes Québec développe également une association pour accompagner et favoriser la croissance du marché de la truffe et du nombre de producteurs.

À titre d'exemple, 2020 a vu naître une initiative fort intéressante à travers un partenariat entre Truffe Québec, ArborInnov et La filière mycologique de la Mauricie qui ont su développer une approche intégrée visant à favoriser l'émergence de la trufficulture dans la région de la Mauricie (truffe des Appalaches et truffe de Bourgogne). [En savoir plus sur cette initiative.](#)

Plus près de nous, au Bas-Saint-Laurent, deux producteurs ont implanté une truffière à l'été 2020, il s'agit de Mme Zoé Blanchette de la ferme Benoît

Morneau à Kamouraska et de M. David Robert de l'entreprise La Jardinière au Témiscouata. Ces initiatives visent à produire la truffe des Appalaches sur le noisetier américain.

Une autre initiative bas-laurentienne à souligner est celle menée depuis plusieurs années par Biopterre, en collaboration avec le Comité Filières PFNL et cultures innovantes du Bas-Saint-Laurent, en accompagnement des 21 producteurs ayant implanté des noiseraies expérimentales de noisetier hybride dans les 8 MRC de la région. Des essais sont menés afin de vérifier le potentiel de mycorhization entre la truffe des Appalaches et différents cultivars de noisetiers hybrides, une étape essentielle avant d'envisager la trufficulture dans ces noiseraies.

En terminant, soulignons que, bien qu'elle soit encore jeune, il est de bon augure de voir se développer une industrie de la truffe québécoise qui, nous l'espérons, sera distinctive, lucrative et génératrice de fortes retombées pour les entreprises et les régions du Québec.



Truffe des Appalaches (*Tuber canaliculatum*)
Source : ArborInnov

Références et informations complémentaires :

- 1 : « Combien coûte une truffe ? » publié par Au nom de la truffe : <https://aunomdelatruffe.com/2019/03/13/combien-coute-une-truffe/>
- 2 : « Pourquoi pas la truffe en Mauricie » publié par Truffe Québec et ses partenaires : <https://truffesquebec.com/static/downloads/truffes-quebec.pdf>
- 3 : « La truffe pour les nuls » publié par la Mycoboutique : https://www.mycoboutique.com/_files/documents/pdf/40_fr_truffes_171208fr.pdf
- 4 : Fortin, J. A., Plenchette, C., & Piché, Y. (2008). Les mycorhizes: La nouvelle révolution verte (pp. 131-p). Editions Quae.
- 5 : « Truffe (champignon) », publié par Wikipedia : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Truffe_\(champignon\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Truffe_(champignon))

Pour en savoir plus sur les développements mycologiques dans la MRC de Kamouraska, visitez le www.mycokamouraska.com ou aimez la page Facebook, [Le Kamouraska Mycologique](#).