

# Sale temps pour la truffe



Benoît Jacquinet a planté sa truffière sur l'exploitation familiale de Matougues, en 2001. La première récolte a eu lieu en 2007-2008.

**MATOUQUES** La récolte du champignon s'annonce mauvaise pour l'année 2016. En cause, un manque d'eau et une sécheresse à la fin de l'été. Les truffes sont petites et manquent d'arôme.

**D**écidément, les truffes de champagne ne sont pas venues. Après une saison catastrophique en 2015, celle de 2016 s'annonce meilleure mais pas de beaucoup. « En 2015, j'ai récolté 3 kg au lieu de 60. Cette année, je suis déjà à 35 kg », remarque Benoît Jacquinet, patron de la Cav'O Truffes.

**PERTES DE 40 À 60 %**

« En octobre, j'ai eu des pertes de l'ordre de 40 à 60 %, par rapport à une année normale. Ce n'est pas un

problème de quantité mais de qualité », déplore l'agriculteur et restaurateur.

En effet, les truffes sont présentes mais elles sont toutes petites, manquent de densité et n'ont pratiquement aucun arôme. Alors que la truffe d'automne devrait prendre une jolie teinte brune, elle tire à peine sur le beige quand on l'épluche.

En cause ? Une météo pas au rendez-vous. « Pour avoir une bonne truffe, il faut qu'il pleuve en juillet, août et septembre. Cette année, il y a

**45 €**

C'est ce que les amateurs de truffe d'automne doivent déboursier pour acheter 100 grammes. Il faut compter 10 à 15 grammes de champignon par plat et par personnes.

eu beaucoup d'eau en juillet mais il n'a pas plu ensuite pendant deux mois. C'était la sécheresse et les truffes en ont pâti », analyse Benoît Jacquinet. Pour rentabiliser son

produit, Benoît Jacquinet le met à macérer pendant huit mois dans du ratafia. Une situation d'autant plus dure que les récoltes de truffes en Bourgogne et en Lorraine s'annoncent bonnes.

L'agriculteur est lucide : « Je me donne encore un an... » Un an, pour quoi ? Pour obtenir une récolte satisfaisante. « C'est très frustrant de passer autant de temps. J'ai planté plus de 4 000 arbres et je n'en retire pas les fruits, au sens propre. L'aspect financier n'entre même pas en ligne de mire. »

Toutefois, Benoît Jacquinet reste positif dans la mesure où le mois de novembre est moins compliqué. Les truffes sont toujours aussi petites mais elles ont déjà plus d'arôme. « Il n'y a plus qu'à espérer qu'il n'y ait pas de grosse gelée avant Noël. » Vu les températures, ce n'est pas gagné. ■

**DÉBORAH COCHON**  
La Cav'O truffes sera au marché de Beaulgrin, à Reims, ce samedi de 8 h 30 à midi, et organise une journée autour de la truffe au musée de Saint-Remi le 19 novembre avec conférence et démonstration de cavage.