

Sujet : [INTERNET] Avis sur le projet de rétablissement d'un domaine trufficole au Grand Merlhiot

De : > Jean-Jacques Ratier (par Internet) <jjratier@gmail.com>

Date : 19/09/2020 11:45

Pour : ddt-ep-savignac-les-eglises2020@dordogne.gouv.fr

Monsieur le commissaire enquêteur,

Après avoir attentivement consulté le dossier d'enquête publique relatif au projet conduit par Monsieur Parent au Grand Merlhiot, je vous communique ci-dessous mon avis :

1°) Ce projet n'est pas de nature à porter atteinte à un quelconque équilibre naturel immuable, mais au contraire à le préserver, en restaurant un domaine pour lui faire retrouver l'état dans lequel il était il y a plus d'un siècle ! Si dégradation il y a, c'est bien celle qu'ont provoquée des décennies d'inaction et d'abandon par les hommes d'un terroir de cause qui faisait jadis l'objet d'un soin vigilant.

La nature se trouvera mieux respectée en accueillant des plantations d'arbres entretenus et judicieusement répartis dans l'espace qu'en laissant proliférer anarchiquement d'inextricables taillis propices aux incendies là où régnait autrefois une belle harmonie. La surface de la Dordogne est aujourd'hui beaucoup plus boisée qu'elle ne l'était au 19ème siècle, contrairement à ce qui se dit parfois dans des milieux mal informés, mais aussi beaucoup plus mal boisée ! La désertification rurale s'est traduite chez nous par l'abandon des nombreuses clairières, ouvertes par l'homme il y a plusieurs siècles, où il avait développé ses cultures (la vigne notamment, relayée après l'attaque du phylloxéra par les arbres truffiers) à des époques où cette zone rurale était très peuplée. Je ne doute pas que tous ceux qui ont autorité pour permettre à monsieur Parent de faire revivre notre petit "pays" le feront avec le même enthousiasme que le mien !

2°) Le projet consiste à développer des pratiques culturelles parfaitement respectueuses de la nature, comme autrefois : travail essentiellement manuel, pas de produits chimiques, arrosage minimal (mais indispensable avec l'évolution climatique et les périodes de grande sécheresse qui semblent devoir se répéter), la truffe ayant besoin de très peu d'eau et seulement à des périodes limitées dans l'année (rien à voir avec d'autres cultures, céréalières notamment, très gourmandes en H2O). Je soutiens fortement cette orientation respectueuse de l'environnement, du produit lui-même et de ses consommateurs !

3°) L'accroissement attendu de la récolte lié au développement de la surface dédiée à la trufficulture ne peut nuire à aucun trufficulteur, qu'il soit local ou non. La demande mondiale en truffes du Périgord est de 10, l'offre autour de 1 !

4°) A la fin du 19ème siècle, on estime à 6 tonnes la quantité de truffes qui étaient commercialisées sous l'appellation "truffes de Sorges" (même si elles provenaient aussi d'une dizaine de communes des alentours). Elles étaient réputées pour leur qualité (en particulier celles venant du secteur du Grand Merlhiot à Savignac-Les-Eglises et du Petit Merlhiot à Sorges, qui obtenaient souvent les premiers prix dans les nombreux marchés primés). C'est cette quantité importante et cette qualité qui expliquent leur présence sur les grandes tables parisiennes et sur celles des palais de toute l'Europe, chez les tsars de

Russie par exemple. Pour les mêmes raisons, la truffe *tuber melanosporum* a été appelée "truffe du Périgord" par les scientifiques nationaux chargés à l'époque d'identifier et de classer les différentes espèces de champignons. Sans la quantité, cette appellation ne se serait jamais imposée et sans grands domaines trufficoles, cette quantité n'aurait jamais été atteinte ! Au milieu d'une multitude de petits vergers truffiers entretenus par les paysans locaux, se trouvaient en effet de grands domaines de plusieurs dizaines d'hectares, où des théoriciens de la trufficulture comme le docteur Pradel ont mis en pratique leurs recherches, avec des résultats spectaculaires. Au fil des décennies, beaucoup de petites truffières se sont maintenues, mais les grands domaines ont disparu. Le projet actuel au Grand Merlhiot est de nature à retrouver ce qui existait autrefois ici et à restaurer un atout essentiel pour la renommée de notre terroir.

5°) D'autres régions de France et de nombreux pays, proches comme l'Espagne ou lointains comme l'Australie et la Nouvelle Zélande, ont créé et continuent de créer d'immenses domaines trufficoles, conscients à la fois de l'intérêt économique de tels investissements et des bienfaits que la présence de la truffe peut apporter à leur image gastronomique, atout important de l'attractivité touristique. Forts des quantités qu'ils produisent, très supérieures à ce que nous sommes encore capables d'apporter sur les marchés, ils renâclent de plus en plus à appeler leurs truffes "truffes du Périgord". Des outils de promotion tels que l'écomusée de la Truffe, créé il y a quelques décennies par la commune de Sorges, sont là pour défendre coûte que coûte une image, précieuse à plus d'un titre pour soutenir la réputation gastronomique du Périgord. Mais dans la concurrence qui est la règle d'airain de notre époque, il est illusoire de penser pouvoir maintenir longtemps une image en ne s'appuyant que sur le passé et sur d'anciennes traditions. Il est essentiel que l'image soit confortée par la réalité contemporaine.

Pour toutes ces raisons, je soutiens sans réserve le projet conduit par monsieur Parent au Grand Merlhiot et souhaite ardemment qu'il soit non seulement autorisé, mais aussi favorisé par toutes les autorités publiques auxquelles il est soumis.

Jean-Jacques RATIER

Maire de Sorges-et-Ligueux-en-Périgord