

La récolte de la truffe noire dans le Quercy

		
<p>Le porc truffier et le trufficulteur dans une truffière</p> <p>© Guy Cubaynes</p>	<p>Marquage de l'emplacement par le chien</p> <p>© planfor.es</p>	<p>Démonstration de cavage</p> <p>© Sylvestre Meinzer / Alain Oullier</p>

Description sommaire

La truffe est un champignon souterrain dont la variété *Melanosporum* (aussi appelée "truffe noire" ou "truffe du Périgord") est cultivée depuis plus de trois cent ans dans la moitié Sud de la France. Elle est ensuite récoltée par les trufficulteurs et les cueilleurs entre décembre et mars, et est vendue ou consommée en famille.

Les méthodes de récolte spécifiques de la truffe sont restées quasiment inchangées à travers les siècles. Le récoltant, appelé le "caveur" en Haut-Quercy ou le "truffayre" en languedocien, travaille en collaboration avec des animaux truffiers (le cochon, le chien ou la mouche) ou bien à l'aide d'indices visibles au sol (les fissures ou un espace sans végétation appelé le "brûlé") pour découvrir l'emplacement d'une truffe. Il creuse ensuite délicatement la terre avec un outil de la forme d'un piolet : cette opération de déterrage s'appelle "lever la truffe".

La coopération originale entre l'humain, le végétal et l'animal à l'œuvre dans la récolte de la truffe est nécessaire car les truffes sont invisibles à l'œil nu. Les chiens et les cochons truffiers sont les animaux de prédilection pour leur odorat très développé. Depuis les années 1970, les caveurs français utilisent généralement un chien pour la récolte, plus facile à dresser et plus endurant. Cependant, dans le Quercy en particulier, le cochon reste l'animal le plus prestigieux. Une pratique plus singulière, consistant à observer les mouches

Suillia Gigantea posées à la surface du sol pour déterminer l'emplacement précis d'une truffe, persiste encore.

I. IDENTIFICATION DE L'ÉLÉMENT

I.1. Nom

[150 caractères (espaces compris) maximum]

En français

La récolte de la truffe noire dans le Quercy

En langue régionale

"Truffa", "cavage" ou "rabasse"

I.2. Domaine(s) de classification, selon l'UNESCO

Les savoir-faires liés à l'artisanat traditionnel

Les connaissances pratiques concernant la nature et l'univers

I.3. Communauté(s), groupe(s) et individu(s) liés à la pratique

Il est difficile de quantifier précisément le nombre exact de trufficulteurs en tant que communauté. On retrouve parfois un chiffre de 20000 individus mais rien ne vient étayer concrètement cette information. Une partie de la pratique restant privée, loin de la vente au marché et des installations agricoles, on ne peut qu'estimer les pratiquants au niveau national ou local par l'intermédiaire des fédérations.

Ainsi, dans toute la France, 5000 trufficulteurs sont adhérents soit à une association soit à un syndicat. Dans l'ancienne région Midi-Pyrénées, on décompte 700 producteurs basés dans le Lot, le Tarn, l'Aveyron, les Hautes-Pyrénées, la Haute-Garonne, l'Ariège, le Gers et le Tarn-et-Garonne. La Fédération départementale des trufficulteurs du Quercy regroupe, elle, environ 300 adhérents. Tous ces chiffres ne représentent que les pratiquants inscrits dans un organisme fédérateur et ne prennent pas en compte ceux qui récoltent la truffe à titre de loisir privé et en parallèle à une autre activité. Comme le champignon qu'ils récoltent, beaucoup de pratiquants sont de prime abord invisibles à l'œil nu.

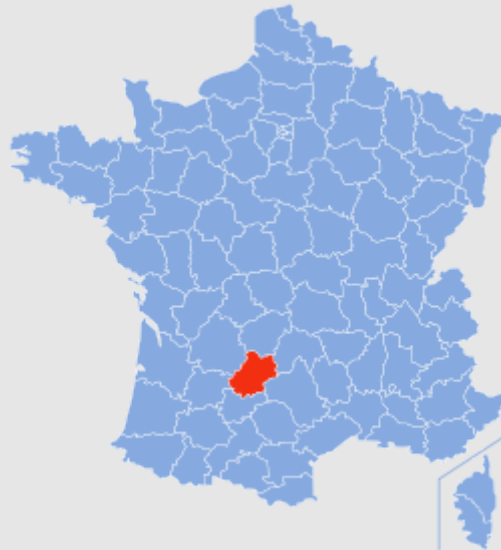
I.4. Localisation physique

Lieu(x) de la pratique en France

C'est dans le Parc Naturel Régional des Causses du Quercy, département du Lot, que se récolte la truffe noire. On la retrouve sur les plateaux calcaires du Sud-Ouest du département du Lot, une zone dont on avait déjà relevé depuis le XIXe siècle la richesse en truffes. Les truffières, sauvages ou non, s'épanouissent aujourd'hui dans d'anciennes cultures de vignes, dans des forêts de chênes ou de noisetiers.

Sa récolte se fait généralement à des altitudes comprises entre 500 et 1000 mètres, dans des zones calcaires où les arbres sont assez espacés.

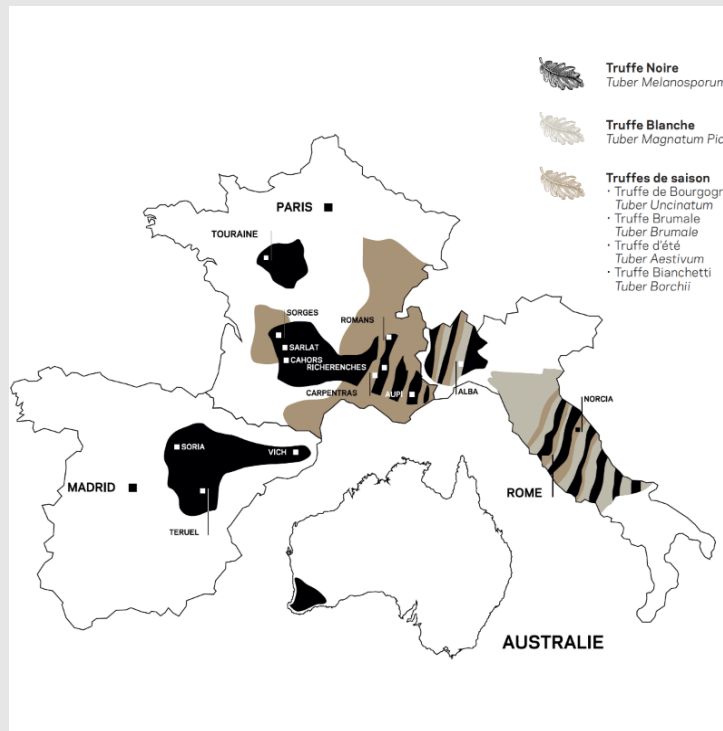




(Localisation du département du Lot dans la France Métropolitaine)

Pratique similaire en France et/ou à l'étranger

En France, on retrouve principalement la *Tuber Melanosporum* dans les départements de la Dordogne (ancien comté du Périgord), de la Lozère, du Gard, de l'Aude, du Vaucluse, de la Drôme et des Alpes de Haute Provence ; mais aussi dans les actuels départements de l'Indre, de l'Indre-et-Loire, du Loir-et-Cher et du Cher (anciennes régions de Touraine et Berry). On récolte plus au nord, la *Tuber Uncinatum* (aussi appelée la "truffe de Bourgogne") dans le Centre Est de la France : Bourgogne, Franche-Comté, Champagne Ardennes, Lorraine et Auvergne.



A l'étranger, la région d'Aragon en Espagne et le Piémont italien ont aussi une ancienne tradition locale liée à la truffe, principalement liée à la truffe blanche (*Tuber magnatum*), également prestigieuse. L'Australie présente aujourd'hui l'une des agricultures truffières les plus intenses du monde malgré l'absence notable de passé truffier. La Chine,

autre pays exportateur mondial de truffes de variété *Tuber Indicum*, a tendance à concurrencer les producteurs régionaux de truffe noire sur les marchés français.

I.5. Description détaillée de la pratique

[25 à 30 000 caractères (espaces compris) maximum]

L'action qui consiste à récolter des truffes s'appelle communément le "cavage", bien que ce terme, sorti du contexte truffier, désigne l'action de creuser la terre afin d'en extraire quelque chose. Le cavage a lieu à partir des premières gelées de novembre jusqu'à fin février. Il s'inscrit dans le cycle annuel de la truffe noire : elle se forme à partir du printemps, entre avril et juin, puis elle se développe pendant l'été et parvient à maturité au début de l'hiver.

I. Le dressage des animaux truffiers et l'attention à l'écosystème truffier avant la récolte

le dressage des chiens et cochons truffiers

Le travail interspécifique à l'œuvre pendant une récolte de truffes démarre en amont par le dressage du jeune chien ou du jeune cochon. Ils sont sélectionnés dans une portée de chiots ou de porcelets à l'aide d'une truffe (il existait jusqu'en 1990 des marchés au cochon à destination des caveurs) pour détecter leur goût prononcé pour cette odeur. Ils sont ensuite rapidement entraînés à chercher des truffes sous forme de jeu avec le maître, en associant sa recherche à des récompenses agréables (des morceaux de viande pour le chien, des pommes de terre ou des châtaignes pour le cochon). Les *truffayres* évitent généralement de travailler avec un chien de chasse en raison des ingérences instinctives que son attrait naturel pour le gibier pourrait engendrer une fois sur la parcelle. On retrouve ainsi des Lagotto Romagnolo, des chiens du Ventoux ou des Teckels dans les races canines privilégiées pour la recherche de la truffe dans le Quercy.

Les concours de chiens truffiers participent à l'éducation de l'animal par le dépôt d'un certain nombre de truffes dans le sol à trouver en un temps court. La principale difficulté du dressage intervient alors d'abord dans le passage d'une truffe déposée par le maître à une truffe naturellement présente dans le sol (qui ne comporte donc pas d'odeur humaine), mais également dans le décalage du plaisir de trouver une truffe à la volonté de faire plaisir à son maître en lui apportant une truffe. Les cochons truffiers sont particulièrement difficiles à dresser de ce point de vue, et c'est cela qui donne lieu à des résistances plus ou moins fortes pendant la récolte une fois la truffe dans la gueule. Les femmes ont d'ailleurs souvent été associées au dressage des animaux truffiers, qui nécessite une certaine patience.

L'attention et l'entretien de l'écosystème truffier

Dans le but d'obtenir une bonne récolte, les trufficulteurs sont aussi attentifs aux conditions de production dans les premières années (les plants truffiers ne produisent des truffes qu'au bout d'une dizaine d'années). Les arbres sont plantés dans des sols finement étudiés : pour une truffe d'automne, le sol doit être calcaire, mais plutôt au Nord et dans un environnement humide, tandis que pour une truffe noire, le sol doit être calcaire mais les arbres doivent être espacés, avec un sol plutôt sec (mais aujourd'hui, les sols argileux deviennent plus producteurs car ils retiennent mieux l'eau en été). En termes de pH, les sols ayant un pH de 6 ou 7 produisent le plus de truffes. C'est donc après une analyse de la terre que les trufficulteurs savent avec précision quelle parcelle de terre est la plus propice à la production truffière. Le choix des essences d'arbres mycorhizés intervient en suivant, plutôt orienté vers le chêne vert, ou le chêne pubescent, et à défaut vers le noisetier ou le charme.

Avant l'apparition des techniques scientifiques de relevés et d'analyses de la terre, la transmission des savoirs concernant les essences d'arbres et les types de sols jouait un rôle fondamental pour apprendre à connaître les écosystèmes de croissance de la truffe. Les anciens *truffayres* sont toujours reconnus actuellement comme des détenteurs de savoirs indépendants des systèmes de connaissances scientifiques.

Durant les années de production de la truffe, les caveurs peuvent aussi effectuer une recherche "à la marque". En été, lorsque les truffes grossissent, certaines affleurent le sol et provoquent des petites fissures à la surface de la terre. Les récoltants peuvent donc identifier l'emplacement d'une future truffe. Cependant, les truffes les plus affleurantes sont aussi susceptibles d'être rapidement affectées par la sécheresse, le gel, les pontes de mouches, mais aussi la prédation par les rongeurs ou les limaces.

II. La collaboration interspécifique pendant la récolte

Lire le paysage

C'est la collaboration avec le végétal qui est le premier échange impliqué au moment de la récolte de la truffe. Tous les arbres et tous les types d'écosystèmes ne permettent pas au mycélium du champignon de s'épanouir correctement : les chênes et les noisetiers ont la préférence des spores de truffes. Comme indiqué plus haut, les terrains calcaires avec des arbres espacés donneront plus facilement des *Tuber Melanosporum*, tandis que les terrains calcaires avec un écosystème humide seront plus favorables à la récolte de la *Tuber uncinatum*. Identifier cet écosystème particulier est le premier travail des ramasseurs de truffes en milieu sauvage. Souvent, ce savoir-faire nécessite une sensibilité à l'environnement et au climat, et il se développe par l'expérience ou en famille, de manière informelle, à travers l'accompagnement d'une personne expérimentée durant sa récolte.

Ensuite, la truffe étant un champignon souterrain, il faut apprendre à détecter sa présence à travers les indices qu'elle laisse. L'activité du mycélium peut ainsi se déceler à l'œil nu grâce à la présence, autour de l'arbre truffier, d'une zone de terre sans végétation appelée le "brûlé" : dans une truffière naturelle, cet élément est un indice fondamental, alors que l'intervention humaine dans une truffière a pour but de créer les conditions d'apparition d'un "brûlé" (léger grattage de la terre une fois par an, taille des arbres, introduction de produits phytosanitaires...). Ce ne sera donc pas un élément déterminant, mais il pourra différencier la présence de *Tuber Melanosporum* ou de *Tuber Brumale* (si la végétation est un petit peu plus dense).

la collaboration avec l'animal truffier

Le cavage avec un cochon est une méthode dans laquelle l'animal, tenu en laisse, est guidé par son maître au pied des différents arbres producteurs, et dont le maître a décelé les signes de présence de truffes. Le cochon vient donc renifler et gratter le sol avec son groin pour marquer l'emplacement de la truffe. Son odorat est reconnu par tous les acteurs comme très développé, et le dresseur est donc largement récompensé par la capacité du cochon à marquer chaque truffe mûre présente dans le sol, là où un chien truffier pourrait "manquer" des truffes face à l'odeur omniprésente. Les amateurs du travail au cochon truffier insistent sur ce point pour contrebalancer la critique qui leur est faite de la faible docilité du cochon au travail. D'ailleurs, plus le cochon ou la laie est jeune, plus il.elle est docile. Au contraire, passée la première année, l'animal est plus imposant, il possède une mâchoire plus musclée et peut tenir tête plus facilement au rabassier. L'outil utilisé dans la récolte au cochon est donc plus souvent une tige en métal (le *truffadou*) qui permet d'extraire la truffe de sa gueule, le cochon creusant naturellement le sol jusqu'à trouver la truffe. Le cochon est ensuite immédiatement récompensé avec un morceau de pomme de terre, de pomme, de châtaigne, ou toute autre friandise. Cependant, sa faible endurance sur les truffières actuelles de grande taille, la difficulté du transport et la nécessité d'en dresser un nouveau chaque année font progressivement décliner son usage au profit du chien.

Le cavage avec un chien est par contraste une méthode où l'animal, souvent en liberté, conduit son maître à travers la truffière et le guide vers les emplacements de truffes. Certains font une recherche par rangée, d'autres par allers-retours successifs, mais ils ne s'arrêtent qu'aux arbres sous lesquels on peut trouver des truffes. La complicité du chien vis-à-vis de son maître est souvent fortement manifeste dans le langage : le chien est toujours récompensé, encouragé, stimulé, tout au long de son travail. Lorsque le chien gratte avec sa patte à l'emplacement d'une truffe, le caveur qui l'observe attentivement à quelques pas vient creuser délicatement le sol, parfois avec une aide supplémentaire du chien, et retire la truffe du sol (on dit qu'il "lève" la truffe). L'outil utilisé est alors le plus souvent un piolet ou un petit *cavadou*, plus délicat pour creuser le sol parmi les cailloux. Le chien reçoit immédiatement après une récompense (le plus souvent à base de viande) et le caveur vient reboucher délicatement le trou. L'étape du marquage de l'emplacement est déterminante et peut s'avérer très subtile selon les binômes de travail : si le chien renifle le sol sans le marquer, la truffe n'est pas mûre. Si le chien marque le sol sans gratter, cela signifie que c'est une *Tuber Brumale*. Enfin, si le chien marque et gratte le sol, il s'agit bien d'une *Tuber Melanosporum* mûre. Ce mode relationnel et cette attention du caveur sont entièrement développés après plusieurs années de collaboration. Le chien, en plus de sa capacité à relationner de manière complexe avec son maître, est également très endurant et peut supporter des températures très variables. C'est en grande partie pour cela ainsi que pour son caractère docile et joueur ainsi que pour la facilité de son transport et sa présence familière dans les maisons que le chien est devenu le partenaire principal des ramasseurs de truffes.

Le cavage à la mouche découle plus de l'observation de la nature que de la domestication d'un animal. Le chercheur de truffes peut, en effet, localiser l'emplacement précis de la truffe en observant le vol des mouches *Suillia gigantea* sur les zones actives de mycorhize : celles-ci sont attirées par les fructifications cachées dans le sol et elles cherchent les champignons pour y pondre leurs larves, qui se développent aux dépens de la truffe. Cette technique, utilisée depuis au moins deux siècles et qui perdure aujourd'hui parmi les plus fins observateurs, conduit les trufficulteurs à une sorte de recherche parallèle au travail du chien ou du cochon. Cela peut s'avérer utile lorsque le chien "manque" une truffe, ou bien lorsqu'il s'agit de dresser l'animal truffier à la recherche en milieu naturel. L'outil utilisé dans ce cas est souvent un simple bâton passé à la surface du sol pour que les mouches s'envolent. Cette méthode est à la fois rudimentaire, économique (elle ne demande pas l'intervention d'un animal dressé), mais aussi restreinte et difficile d'accès car elle ne peut être appliquée à des exploitations truffières de grande taille et de nombreux récoltants n'ont pas le regard suffisamment aiguïté pour les détecter. C'est donc principalement le témoin de la diversité des techniques de récolte des truffes et qui mérite en tant que tel de continuer à être pratiquée, transmise et valorisée.

La récolte des truffes est donc le résultat d'un ensemble de relations interspécifiques relatives à un écosystème : du système racinaire de l'arbre, aux mycorhizes de la truffe, en passant par les éléments minéraux et organiques du sol permettant la fructification de cette dernière puis l'intervention du trufficulteur et de son animal. Ces interactions que le trufficulteur s'emploie à préserver sont ainsi au cœur de la pratique. Il s'agit là d'une collaboration unique dont l'enjeu de sa sauvegarde est aujourd'hui central, du fait notamment de la menace que fait courir le changement climatique (sécheresse et hausse des températures) et la modification des écosystèmes par l'activité humaine.

III. Paysage des utilisations après la récolte

Après la récolte, les truffes sont consommées par les trufficulteurs eux-mêmes ou bien elles sont vendues à des consommateurs, restaurateurs et conservateurs pour un usage culinaire (voir à ce sujet la fiche inventaire réalisée par Catherine Virassamy en 2020). Les truffes sont aussi utilisées dans les événements comme les démonstrations de cavage, le concours annuel des chiens truffiers, les fêtes de la truffe, ou bien pour le

dressage des futurs chiens et cochons truffiers. Enfin, au moment de la récolte, une partie de la truffe est retirée avec un canif pour en évaluer la qualité. Cette partie est alors soit remise en terre immédiatement ou bien ultérieurement, pour réensemencer le sol en micorhizes et ainsi favoriser le développement des truffes l'année suivante.

I.6. Langue(s) utilisée(s) dans la pratique

Français, occitan

I.7. Éléments matériels liés à la pratique

Patrimoine bâti

En ce qui concerne les truffières cultivées (ou artificielles), leur patrimoine bâti s'est d'abord établi sur celui des vignobles qu'elles ont remplacé. Il s'agit principalement de cabanes (localement appelée "cassele" ou "casèle) en pierre sèche couvertes de toitures de lauze. Elles servaient de remises agricoles et d'abris pour les paysans et ont ensuite servi d'abris temporaires pour y déposer les truffes pendant les récoltes. Les truffières sont quant à elles parfois délimitées par des murs en pierre sèche.

Dans la première moitié du XXe siècle, la vente de la production truffière hivernale a aussi financé la construction de maisons en pierre, encore visibles aujourd'hui dans le paysage quercinois. Une ligne de chemin de fer, appelée Le Truffadou, a aussi été construite dans le Haut-Quercy pour acheminer les truffes fraîches jusqu'à Paris. Elle est toujours en fonctionnement et est utilisée pour les visites touristiques.

Les élevages de chiens et de cochons truffiers, sont quant à eux intégrés au patrimoine bâti des espaces fermiers dans lesquels ils sont implantés.

Objets, outils, matériaux supports

Le "truffadou" ou "cavadou", utilisé dans la récolte des truffes, est un long outil (30 cm) qui ressemble à un piolet. Il permet d'enlever la terre autour d'une truffe (avec la partie dite "le plat") et de l'extraire, de "lever" la truffe (avec la partie dite "la pointe"). La partie plate sert également à reboucher le trou une fois la truffe extraite. Les ramasseurs de truffes "canifent" ensuite la truffe avec un couteau afin d'évaluer sa qualité et d'utiliser la partie prélevée afin que le mycélium reconstitue d'autres truffes les années suivantes.

La variabilité des outils utilisés est aussi liée au type d'animal associé au cavage. Le cochon faisant déjà au préalable un travail de fouille dans la terre, il ne reste plus qu'au caveur le soin d'extraire la truffe avec un outil assez long et pointu. Quant au chien, celui-ci marque l'emplacement de la truffe. C'est au caveur de fouiller la terre et, pour cela, il utilise un outil à main, plus court, capable de creuser la terre et de dégager la truffe. Les outils sont assez rudimentaires et leurs noms varient d'un praticien à un autre.

Les caveurs utilisent généralement un panier en osier, une besace ou un sac de jute pour entreposer les truffes récoltées.

D'autres outils servent ensuite à entretenir et à aérer le sol à la fin de la période de récolte : le "fessou" (type de pioche ou de binette) ou la "grelinette" (outils plus récent, proche de la fourche bêche). Plus récemment, on remarque aussi l'utilisation de vibroculteur, outil agricole de travail superficiel du sol, à dents vibrantes, généralement mû par un tracteur.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

II.1. Modes d'apprentissage et de transmission

L'apprentissage des savoirs autour de la récolte de la truffe s'effectue essentiellement par le réseau amical ou familial ou par l'expérience personnelle. Les parents transmettent leur savoir-faire de manière informelle à leurs enfants lors de récoltes dans leur plantation, mais la majorité des connaissances sur le travail avec les animaux truffiers sont acquises avec l'expérience.

Cette expérience dans la récolte de la truffe part le plus souvent de l'héritage des plantations de chênes truffiers (les truffières) en famille. Les enfants et petits-enfants héritent de leurs parents des propriétés foncières sur lesquelles sont plantés des arbres truffiers et décident souvent de ne pas les arracher, avec ensuite plus ou moins d'investissement dans l'entretien des plantations. Généralement, ils n'ont que très peu de savoirs sur la culture de la truffe (malgré la transmission pendant les récoltes étant enfant). Une formation intitulée la "Semaine Truffe" a ainsi vu le jour à la station trufficole de Cahors-Le Montat (Lycée agricole, département du Lot - <https://www.site-truffe-lalbenque.com/se-former/formation-technique-du-lyc%C3%A9e-du-montat/>). Elle permet de transmettre un savoir-faire de manière institutionnalisée et ouverte à tous, mais il s'agit surtout de savoirs techniques autour de la culture de la truffe (apprentissage de l'utilisation des outils d'analyse du pH et de l'humidité de la terre, installation de systèmes d'irrigation en micro-dispersion, recommandation d'essences d'arbres mycorhizés). Ce type de transmission, malgré ses nombreux effets bénéfiques sur la quantité et la qualité des truffes récoltées, comporte une part de risque de diminution de la diversité des savoir-faire dans la culture truffière.

La station trufficole du Montat envisage de créer une formation au dressage de chiens truffiers pour 2022, ce qui donnerait accès à une base de connaissances sur le comportement des chiens et qui serait ensuite complétée et affinée par l'expérience avec leur chien truffier en particulier. Aujourd'hui, les nouveaux récoltants font surtout appel à un caveur (récoltant de truffes professionnel) lorsqu'ils s'investissent peu dans l'entretien de la truffière ou achètent un chien truffier déjà dressé pour démarrer leur exploitation. La transmission des savoirs concernant la récolte avec un cochon ou avec des mouches reste encore aujourd'hui entièrement basée sur l'expérience et les échanges informels entre trufficulteurs.

Les modes de transmission avec les touristes sont de nature différente : ils sont d'abord tournés vers la récolte de la truffe, la dernière étape de la culture truffière. Ils sont principalement menés avec un cochon, et parfois avec un chien. Ici, la transmission d'une culture et d'une histoire locale prend le dessus sur la transmission des moyens techniques efficaces transmis entre professionnels. Ce type de transmission est localement complété avec une animation intitulée "Truffes Passion", qui contribue à renseigner les touristes sur la culture de la truffe et la plantation truffière en amont de la récolte, afin de sortir des idées reçues sur la cueillette de la truffe indépendamment de tout effort culturel.

Enfin, les écoles primaires organisent quelquefois des interventions de trufficulteurs dans le cadre d'une découverte de la truffe, afin de les familiariser à la pratique culturelle d'un point de vue du développement durable. Les activités autour de la culture et la récolte de la truffe se clôturent généralement par la plantation d'un arbre truffier dans le jardin de l'école.

II.2. Personnes/organisations impliquées dans la transmission

A l'échelle nationale et régionale, la Fédération Française des Trufficulteurs est l'organisme de référence pour l'organisation d'évènements et de formations autour de la truffe. A l'échelle départementale, on retrouve la Fédération départementale des trufficulteurs du Lot (qui rassemble les syndicats et les associations trufficoles de Lalbenque, Limogne et Martel), le conseil général du Lot, la chambre d'agriculture du Lot, et la station trufficole du lycée agricole du Montat, qui sont très actifs et travaillent à la valorisation de la trufficulture sous tous ses aspects grâce à leur partenariat.

Par ailleurs, sur le plan muséal, l'écomusée de Cuzals a effectué une récolte d'objets (comme les outils utilisés pour la récolte) et de témoignages qui constituent un fonds d'archive sur la truffe et la trufficulture, ainsi que sur le mode de vie paysan dans lequel elle s'insère. A l'échelle départementale, cet écomusée est donc régulièrement sollicité pour transmettre ces connaissances aux plus jeunes (écoles primaires, collèges et lycées) et participe à la transmission de ce patrimoine aux visiteurs.

Dans les animations publiques comme la Fête de la truffe, les animations scolaires ou les visites à la ferme, le Syndicat des trufficulteurs (qui défend aussi les intérêts de la trufficulture), les Offices de Tourisme, les associations multiples autour de la truffe et les trufficulteurs eux-mêmes sont les partenaires locaux les plus sollicités. Par exemple, c'est le cas de la Ferme de la Truffe à Cuzance, GAEC de trufficulteurs accueillant des visiteurs, promue par ailleurs "site expérimental trufficole", ou bien des gîtes qui organisent des séjours touristiques sur le thème de la truffe noire : (<https://www.poudally.com/sejours/sejours-decouverte-de-la-tuffe-noire/>)

Les principaux acteurs impliqués dans la transmission de savoirs sur la culture des truffes et le dressage des chiens truffiers à destination des professionnels demeurent les techniciens conseils de la station trufficole du Montat. Ils sont complétés à l'échelle familiale par les parents et grands-parents qui sont les porteurs de savoirs familiaux et ultra-localisés liés aux truffières entretenues par la famille. Leur connaissance de terrain et leur expérience fournissent encore la plupart des connaissances acquises par leurs descendants qui deviennent trufficulteurs.

III. HISTORIQUE

III.1. Repères historiques

[10 000 caractères (espaces compris) maximum]

L'existence de la truffe est mentionnée depuis l'antiquité mais l'idée de les consommer et la compréhension de son fonctionnement sont venues bien plus tardivement;

de même que sa domestication. Selon Châtin (1869), c'est d'Espagne que viendrait la consommation de la truffe, et c'est d'ailleurs lorsque le roi de la Renaissance française François Ier (1515-1547) est enfermé dans la péninsule ibérique après sa défaite à Pavie (Italie) qu'un intérêt gastronomique naît dans le pays. Depuis son règne, des sources écrites attestent de la récolte et de la consommation de truffes en France. Châtin fait état de l'existence de plusieurs travaux depuis 1699 mais c'est le XVIIIe et le XIXe siècles qui verront, avec l'essor de la trufficulture, une modification profonde de la pratique. En effet, jusque-là objet de cueillette comme tous les autres champignons, la pousse de la truffe est désormais aussi provoquée par la plantation et la domestication progressive de chênes truffiers. C'est au début du XIXe siècle qu'apparaît une première méthode de mise en culture, dite "méthode indirecte", consistant à semer des glands sélectionnés de chênes en terrain truffier. Cela donne donc naissance aux premières truffières artificielles. La truffe devient ainsi alors objet de culture, permettant des rendements de plus en plus importants, jusqu'à atteindre des productions de l'ordre de 1000 tonnes par an en France à la fin du XIXe siècle (aussi appelée "l'âge d'or" de la truffe). Les récoltes globales additionnent depuis cette époque celle des truffières sauvages avec celles des truffières artificielles et plantées; ces dernières étant aujourd'hui majoritaires.

La majorité du XIXe siècle a continué d'être dominée par un modèle forestier dans lequel le savoir traditionnel des caveurs primait. Ce modèle a été bouleversé à la fin du XIXe siècle par l'irruption de pratiques de cultures plus proches des méthodes viticoles et de la paysannerie ovine, puis au cœur du XXe siècle par des techniques issues de l'arboriculture fruitière. Cette évolution des pratiques est liée à une évolution des savoirs scientifiques et à leur progressive institutionnalisation (notamment via l'essor progressive des sociétés savantes en France). Également, certaines conjonctures historiques ont aussi participé à l'essor, comme au déclin, de la truffe. Ainsi, à la fin du XIXe siècle, l'arrivée du phylloxera de la vigne va entraîner de nombreux changements dans le milieu agricole. En effet, arrivé d'Amérique du Nord, ce puceron ravageur infesta et anéanti la majorité du vignoble français, dont celui du Quercy, entraînant un appauvrissement important de la région et de ses habitants et provoquant ainsi un exode rural massif. Ceux qui restèrent décidèrent eux de reconverter ces terres. Ainsi, ce sont sur ces mêmes terres, autrefois dédiées à la vigne, que vont être plantées de nombreuses truffières. En effet, celles-ci profitent d'une qualité de sol (pauvre et calcaire) et de techniques culturales similaires à celles de la vigne. La truffe apporta ainsi une forme de prospérité à cette région touchée par la crise du phylloxera. L'augmentation du nombre de truffières qui s'ensuivit fut aussi incité par de nombreux savants (sous la forme de recommandations ou d'encouragements financiers), ce qui entraîna également des récoltes et un enrichissement important de la région. En effet, au même moment, la truffe profitait aussi d'une renommée de plus en plus prestigieuse, s'exportant de plus en plus loin, ce qui fit progressivement gonfler son prix.

A partir du début du XXe siècle, les effets combinés de la Première Guerre Mondiale et de l'exode rural qui s'ensuivit entraînent progressivement un abandon des campagnes, et ainsi des terres et des savoir-faire. A cela s'ajoute l'intensification et l'industrialisation progressive de l'agriculture qui entraînent un déclin du nombre d'agriculteurs et la régression de pratiques agricoles comme le pastoralisme qui favorisait jusqu'alors l'entretien d'espaces propices à la culture de la truffe. En effet, le passage des troupeaux évitait l'enherbement et maintenait ainsi une ouverture du milieu favorable à la fructification de la truffe. L'une des conséquences du déclin des pratiques agro-pastorales fut donc l'embroussaillage des truffières sauvages, entraînant progressivement leur disparition. Celles-ci diminuent ainsi considérablement au cours du XXe siècle, de même que la quantité de truffes récoltées. Face à ce déclin, les trufficulteurs du Quercy se mobilisent pour relancer l'activité, notamment via les créations de marchés aux truffes dans plusieurs villages du Lot. Ainsi, le marché de Lalbenque est créé en 1961 à l'initiative du tout nouveau syndicat des trufficulteurs de la région de Lalbenque. Mais la relance de l'activité se fait surtout à partir des années 1970, grâce aux travaux menés par l'INRA (Institut National de Recherche Agricole) permettant le

brevetage d'un procédé de mycorhization artificielle en 1970 qui permet des taux de mycorhization bien plus élevés et contrôlés (puisque moins aléatoires), ouvrant ainsi de nouvelles perspectives commerciales et un renouveau de la pratique : les savoirs scientifiques prenant le relai des savoirs vernaculaires. C'est à partir de ces années-là qu'on voit la commercialisation à grande échelle de plants (de chênes principalement) mycorhizés, entraînant dans son sillage la création de nouvelles truffières artificielles. Ce renouveau, s'il est encouragé par l'apparition de nouveaux savoirs scientifiques et aussi permis grâce à l'intervention politique sur le secteur trufficole, notamment, grâce à un programme incitatif de plantation mené en France par le FORMA (Fonds d'orientation et de régulation des marchés agricoles) à partir des années 1970-1980. Cela se concrétise par la mise en place de subventions directes à la plantation, qui s'étendent aux non-agriculteurs à partir de 1992 dans la plupart des régions traditionnellement productrices; ouvrant la pratique à un plus large public. De même, en 2005, une loi est passée afin de défiscaliser les revenus des truffières pendant les 15 premières années ; incitant de ce fait la plantation de nouvelles truffières. Progressivement, et à partir des années 1960, l'activité trufficole se professionnalise et se fédère également, entraînant la création de nombreux syndicats, à l'échelle locale, régionale, nationale voire européenne. En outre, seront publiés à partir de ces années-là de nouveaux manuels de culture de la truffe, à l'initiative des scientifiques. C'est ainsi toute une nouvelle économie de la truffe et un nouveau paysage institutionnel qui se met en place, avec un souci important de promotion et de valorisation de la truffe. Les canaux de transmission évoluent aussi, notamment via la création d'associations et de formations spécialement dédiées à la trufficulture.

Cependant, la scientification et la modernisation des savoirs et des techniques productives au cours du XXe siècle ne parviennent pas à combler la diminution importante de la production truffière, dont l'écosystème se trouve profondément bouleversé au cours de ce même siècle. En France, la production de truffes passe ainsi en France de plus de 300 tonnes à la fin du XIXe siècle à environ 40 tonnes aujourd'hui (dans le Lot, la production est passée de 40 tonnes à moins de 100 kilos).

Le nombre de truffières sauvages (ou naturelles) ne cesse également de diminuer, au profit de truffières artificielles. Aujourd'hui, les truffières sauvages représentent moins de 5% du tonnage annuel national. Ces nombreux changements, notamment dans la plantation et l'entretien des truffières, entraînent aussi certains changements dans les pratiques de récolte. Cela s'observe notamment dans l'abandon progressif de l'utilisation du cochon, au profit du chien, dans la recherche et la récolte des truffes. En effet, le chien a désormais la faveur des ramasseurs pour sa facilité de dressage; le cochon était réputé plus têtue. Également, le cochon est moins mobile, moins discret, plus encombrant et se fatigue plus vite. De plus, le nombre de petites fermes et d'agriculteurs diminuant, le cochon disparaît de la même manière du paysage rural.

III.2. Évolution/adaptation/emprunts de la pratique

Les trufficulteurs travaillent aujourd'hui préférentiellement avec plusieurs chiens truffiers. Le cavage avec un cochon se raréfie car le chien permet une récolte plus rapide : il possède un champ d'action plus vaste sur les truffières, se transporte plus facilement et est en règle générale mieux adapté aux pratiques d'aujourd'hui que le cochon. Ce dernier, qui avait la faveur des récoltants jusque dans les années 1980, nécessite beaucoup plus d'investissement personnel pour l'humain : moins rapide, il lui est difficile de parcourir de longs espaces sauvages pendant plusieurs heures. Il faut en plus l'empêcher de manger la truffe une fois qu'elle est déterrée. On retrouve cependant de cochons lors des démonstrations de cavage à destination des journalistes et des touristes, ou bien chez quelques trufficulteurs attirés par son appétence pour les truffes "mûres". Il reste cependant

lié au monde de la trufficulture quercynoise d'avant 1980, une époque où l'espace à parcourir pour récolter la truffe était moins important et où la collaboration avec le cochon allait de soi dans le cycle annuel de productions agricoles.

Suite à l'abandon de la culture viticole dans les années 1870, les agriculteurs ont planté des glands de chênes verts dans les espaces vacants. Ces cultures trufficoles plantées se sont faites dans un milieu d'essences d'arbres truffiers plus diversifiées, faites de chênes pubescents (aussi appelés "chênes blancs" en Provence), de noisetiers, de charmes et de tilleuls. Les avancées microbiologiques ont ensuite permis de planter des plants de chênes pubescents et de chênes verts mycorhizés à la truffe. Ces plants mycorhizés ont permis une pousse plus rapide et donc une récolte plus avancée mais ils ont aussi entraîné une hybridation des chênes sauvages, dont on utilisait avant les glands pour faire pousser les nouveaux arbres producteurs. Ces derniers ne donnent à présent que des truffes d'été et des brumales.

L'apparition de la sécheresse a entraîné un arrosage plus intensif qui a mené à la mise en place de nouvelles techniques d'irrigation. On arrose l'été pour compenser le manque de pluie mais cette dernière, très présente en hiver, apporte une humidité excessive dans les truffières et nécessite un suivi de la truffière beaucoup plus intense qu'avant.

Certaines exploitations ont aussi développé un usage des glyphosates pour lutter contre l'enfrichement des sols cultivés (auparavant entretenus par les troupeaux ovins) et qui pose beaucoup question dans le milieu.

IV. VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

IV.1. Viabilité

Vitalité

La vitalité de la pratique de cavage se mesure d'abord à l'intensité de plantations truffières réparties sur le territoire (visibles sur les cadastres) et au nombre de trufficulteurs recensés (dont le nombre, relativement difficile à mesurer, se calcule grâce au nombre d'adhérents à la Fédération départementale, environ 300 personnes dans le Lot : voir rubrique I.3). En effet, plus il y a de truffières et de trufficulteurs, plus la pratique de la récolte de la truffe peut se développer de manière dynamique.

Le second indice de vitalité de la pratique du cavage est son inscription quasiment systématique dans les animations publiques et les séjours touristiques. De nombreux gîtes proposent ce type d'activité, les associations de trufficulteurs organisent les animations sur les marchés aux truffes (à destination des touristes également), et depuis 1960, les trufficulteurs se retrouvent aussi lors du concours annuel de chiens truffiers qui met en scène des compétiteurs (des chiens et de plus en plus rarement des cochons) dans une épreuve de recherche de la truffe.

L'initiative de la station trufficole du Montat dans l'organisation d'une formation sur le dressage du chien truffier est également un reflet du dynamisme du cavage à l'échelle

départementale. C'est un indicateur du nombre de trufficulteurs qui travaillent avec un chien truffier, et de leur demande d'acquérir des connaissances dans le domaine du dressage canin, exclusivement dirigé vers la récolte des truffes.

Enfin, le dernier indice de la vitalité des pratiques de cavage dans le Lot est l'obtention récente du label "Site Remarquable du Goût" à Lalbenque pour son marché et ses commerçants, ainsi que l'inscription de "la culture de la truffe noire du Quercy à Lalbenque" à l'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en France.

Menaces et risques

La principale menace qui pèse sur les pratiques de cavage est directement liée à la mesure de sa vitalité : la diminution du nombre de trufficulteurs et l'abandon des truffières est le principal risque de disparition du cavage. En effet, l'abandon de l'activité trufficole traditionnelle conduit à la perte des savoirs associés. Cette menace est liée à la faible rentabilité de la trufficulture dans ces conditions sociales et climatiques et elle fait reculer le nombre de trufficulteurs professionnels et le nombre d'arbres truffiers plantés chaque année. Ce phénomène s'inscrit également depuis un siècle dans un processus de déprise rurale et de déprise agricole qui voit diminuer drastiquement le nombre de récoltants de truffes.

La seconde plus importante menace pour les pratiques de cavage est l'aggravation du réchauffement climatique qui s'exprime par des étés très secs et des hivers très pluvieux. Or, cela a une incidence directe sur les truffes noires qui ont besoin d'eau pour se développer au début de leur croissance (en été), et qui pourrissent très rapidement lorsqu'elles sont en contact avec beaucoup d'humidité à maturité (en hiver). L'approvisionnement en eau par irrigation l'été et la récolte très fréquente en hiver parviennent encore à enrayer ce processus de disparition des truffes, mais plusieurs trufficulteurs ont abandonné le dressage annuel du cochon à cause de la très faible quantité de truffes récoltées depuis trois ans. Par ailleurs, les trois quarts des truffières naturelles, qui disposent d'un écosystème très fragile et qu'il est impossible de modifier (pas une éventuelle taille des arbres ou un système d'arrosage), ont disparu. Les techniques de cavage ne perdurent donc presque uniquement dans des truffières artificielles.

Aujourd'hui, face à ces menaces, les trufficulteurs organisent de plus en plus des démonstrations de cavage pour créer des conditions de vente favorables, mais la disparition des truffes dans le sol menace directement le métier de trufficulteur, qui ne peut ensuite ni les vendre, ni transmettre les savoirs liés à cette culture et à la récolte. La plupart des propriétaires de truffières, irriguées ou non, conservent leurs pratiques grâce à l'espoir d'une année de récolte meilleure et par passion de cette activité.

La raréfaction des truffes dans le sol entraîne aussi la transformation des exploitations d'une dizaine d'hectares en exploitations de plusieurs centaines d'hectares. Cette augmentation exponentielle de la taille des truffières bouleverse le travail avec les animaux truffiers, car le cochon n'est plus assez endurant pour parcourir ces distances, et la technique à la mouche demanderait trop de temps à réaliser. Seul le chien, assez endurant et efficace, continue d'accompagner le travail des trufficulteurs et est mobilisé dans la récolte de la truffe. Mais un ou deux chiens ne suffisent plus pour récolter dans des truffières de cette taille. Les trufficulteurs ont alors une vingtaine de chiens, et n'entretiennent plus la même relation de proximité, de familiarité et de plaisir avec leurs animaux. La relation de cavage est donc transformée et a pour conséquence la disparition de la collaboration telle qu'elle peut s'exprimer dans des petites exploitations truffières.

Enfin, parmi les menaces exprimées par les trufficulteurs, l'une d'entre elles concerne le développement de techniques qui permettraient de se passer du travail avec un animal truffier, et de son dressage. En effet, un tel "détecteur de truffes" a été mis au point en 1990 à l'université de Manchester et à l'université Paul Sabatier à Toulouse afin de

détecter les arômes de la truffe. Mais son usage est resté strictement scientifique et n'est pas entré en compétition avec le chien truffier, plus mobile et efficace sur les grandes surfaces (Gabriel Callot (dir.), 1999 *La truffe, la terre, la vie*, Paris : INRA, p.40 <https://books.google.fr/books?id=QA0KBFI6jdsC&lpg=PA26&ots=pXmx-vTYs&dq=anthropologie%20truffe&hl=fr&pg=PA40#v=onepage&q&f=false>). Cependant, la création et l'utilisation par la suite d'arômes artificiels de truffes concurrence directement la vente de truffes fraîches et a donc un impact négatif sur la vitalité de la pratique de cavage.

IV.2. Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Modes de sauvegarde et de valorisation

La sauvegarde de la collaboration entre l'humain et l'animal pour la récolte des truffes est d'abord menée par les trufficulteurs, qui continuent à élever des animaux truffiers (chiens et cochons), qui continuent de transmettre leur savoirs d'observation à leurs interlocuteurs (famille, public scolaire, public touristique, scientifiques) et qui tentent de partager le plus possible les moments de récolte avec ces mêmes personnes.

La valorisation des récoltes de truffes est ensuite menée par les acteurs du tourisme (offices de tourisme, gîtes, restaurateurs, etc.), les associations trufficoles et les équipes pédagogiques des écoles, collèges et lycées. Cette valorisation du cavage passe surtout par les démonstrations de travail avec le chien ou le cochon, qui peut se compléter par la visite de truffières et des films documentaires.

Les chercheurs en sciences sociales, les techniciens et chercheurs de la station trufficole du Montat ainsi que les professionnels du patrimoine et de l'histoire (musées, architectes, labels) ou les médias participent également à la valorisation du cavage en l'étudiant, en le filmant, en recueillant des témoignages, en retraçant son histoire, et en participant ainsi à sa diffusion auprès d'un large public.

Ces différents modes de sauvegarde sont plus particulièrement efficace lorsqu'ils sont accompagnés d'une mise à disposition de ressources en ligne, qui permettent de toucher non seulement les personnes présentes lors des animations, des rencontres scientifiques mais aussi toutes les personnes qui s'intéressent à la truffe et aux modes de récolte en France et dans le monde.

Actions de valorisation à signaler

L'office du tourisme et le Syndicat des trufficulteurs de Lalbenque proposent régulièrement des démonstrations de cavage au cochon ou au chien. La fête de la truffe de 2017 a connu à ce titre une médiatisation assez marquée (<https://www.youtube.com/watch?v=wsEaXuegBqM>)

Les gîtes classés "Site Remarquable du Goût" dans le Lot intègrent dans leur programme d'animation des démonstrations de travail avec le chien ou avec le cochon.

Les trufficulteurs se fédèrent dans des associations qui soutiennent la promotion de ce patrimoine naturel et culture. Ils s'associent aux écoles primaires pour faire bénéficier les enfants d'une initiation à la truffe et à sa récolte.

Sur le plan économique, le Conseil Général finance en partie l'installation de nouveaux trufficulteurs avec la plantation des arbres, la mise en place du système d'arrosage ou d'irrigation, ou bien l'achat de terrains, puisque sans truffières productrices, le cavage ne peut pas se transmettre et se maintenir de manière dynamique. Mais le cadre

des subventions est souvent limité à une variété de truffes liée à l'identité régionale (la truffe noire en Périgord et en Quercy, la truffe de Bourgogne dans le Centre Est), alors que les changements climatiques invitent au contraire les trufficulteurs à développer la culture de variétés de truffes adaptées à des climats plus arides. De plus, les emplois agricoles créés par le secteur de la trufficulture participent à la dynamisation du territoire en hiver, en dehors de la saison touristique.

IV.3. Mesures de sauvegarde envisagées

Dans la mesure où la transmission des savoirs ne peut se faire sans la présence de ses détenteurs, il peut être envisagé de développer les métiers de caveur professionnel et de techniciens conseils, puisque les uns sont souvent appelés à récolter les truffes chez des propriétaires d'anciennes truffières, et possèdent leur propre savoir-faire dans le dressage et le travail avec les animaux truffiers (comme le sont les bergers pour la conduite des brebis) tandis que les techniciens accompagnent les trufficulteurs amateurs et professionnels et qu'ils sont donc les acteurs de terrain qui peuvent se positionner comme des agrégateurs de savoirs spécifiques ultra-localisés.

Une mesure de sauvegarde liée à la transmission des savoirs est d'ailleurs en cours de préparation par les agents de la station du Montat. Une formation va voir le jour en 2022 qui concerne spécifiquement le travail avec le chien truffier, son dressage, l'étude du comportement canin, les techniques de travail, etc.

A l'échelle du département, la Fédération départementale des trufficulteurs envisage de créer un festival de la truffe, sur le même thème que la fête de la truffe, mais qui inclurait des rencontres scientifiques à thèmes, des projections cinématographiques, des animations sur un temps plus prolongé, et une rencontre plus approfondie avec les trufficulteurs. On pourrait également imaginer une Journée à thème sur les truffes à l'écomusée de Cuzals qui permettrait de mobiliser des éléments présents dans ses archives.

Enfin, la labellisation de la truffe noire du Quercy en Indication Géographique Protégée et/ou Appellation d'Origine Protégée permettrait aux trufficulteurs de bénéficier d'une valorisation de leurs produits face aux truffes importées d'autres pays sur le marché et qui, à terme, motiverait les nouveaux trufficulteurs et les héritiers de truffières à sauvegarder cette activité.

IV.4. Documentation à l'appui

Inventaires réalisés liés à la pratique

Fiche d'inventaire du Patrimoine Culturel Immatériel en France intitulé "La culture de la truffe noire du Quercy à Lalbenque" (code fiche 2020_67717_INV_PCI_FRANCE_00478)

Collecte matérielle liée à la trufficulture et la récolte de truffes par l'écomusée de Cuzals

Collecte de la culture matérielle en cours par le MUCEM (Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée).

Bibliographie sommaire

CALLOT Gabriel, 1999. *La truffe, la terre, la vie*, Paris : INRA
<https://books.google.fr/books?id=QA0KBFI6jdsC&pg=PA26&ots=pXxmx-vTYs&dq=anthropologie%20truffe&hl=fr&pg=PA40#v=onepage&q&f=false>

CASTELNAU, E., 1979. "La truffe dans la vie rurale en Quercy", *Quercy Recherches*, n°27, p. 20-35.

Châtin A., 1869. *La truffe : Etude des conditions générales de la production truffière*, Paris : Libr. J.-B. Baillière et fils.

CHAZOULE Carole, "L'histoire inachevée de la domestication truffière", *Ruralia*, 15, 2004

FAURIE, Mathias, 2013. "Patrimonialisation et/ou innovation : quelles stratégies pour le développement durable de la trufficulture face aux transformations bioclimatiques ?", *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, 90-2, p.248-260 (URL : <https://journals.openedition.org/bagf/2339>)

SOURZAT, Pierre, 2020, Truffle cultivation in the South of France. Socioeconomic characteristics, in J. Pérez-Moreno et al. (eds.), *Mushrooms, Humans and Nature in a Changing World*, chp 20 (https://doi.org/10.1007/978-3-030-37378-8_12)

. "Pourquoi Coopérer", *Terrain*, n°58, 2012, 162p., Maison des Sciences de l'Homme

Filmographie sommaire

Arlaud, J., "Je suis né dans la truffe" (<https://www.youtube.com/watch?v=wKh4UO3XbMQ>)

La popote à Pépé : "récolte de la truffe dans l'Aude" (<https://youtu.be/3qf1PxdZ8i4>)

Meinzer, S., *Pour un panier de truffes* (<https://sylvestremeinzer.fr/pour-un-panier-de-truffes/>)

La fête de la truffe à Lalbenque (<https://www.youtube.com/watch?v=wsEaXuegBqM>)

Sitographie sommaire

Fédération nationale des trufficulteurs : www.fft-truffles.fr

Glossaire de la trufficulture issu du site internet d'un vendeur en ligne de truffes et matériel (Truffe France à Millau): <https://www.truffefrance.com/lexique-du-trufficulteur.htm>

Site trufficole de Cuzance : <https://www.cuzance.fr/ecole-et-garderie/sites-trufficoles/?L=0>

Syndicat des trufficulteurs de Lalbenque : <https://truffesnoires-lalbenque.com/>

Truffière dans la Meuse : éducation du chien truffier : <http://www.truffiere.org/chien.html>

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

V.1. Praticien(s) rencontré(s) et contributeur(s) de la fiche

[reproduire nom/fonctions/coordonnées autant que nécessaire]

Nom

Laurent Genola, technicien conseil à la station trufficole de Cahors/Le Montat

Mme Ourcival, trufficultrice à Limogne, membre de l'association des trufficulteurs de Limogne, fondatrice de "Truffes Passion"

M. et Mme Merit, trufficulteurs à Crayssac (www.truffesdelalbenque.fr)

M. et Mme Delon, trufficulteurs à Lalbenque

William Saenz, technicien conseil à la station trufficole de Cahors/Le Montat

Alain Ambialet, président du Syndicat des trufficulteurs de Lalbenque

Yves Lacam, président de l'Association des trufficulteurs de Limogne

Jean Launay, président de la Fédération des trufficulteurs du Lot

V.2. Soutiens et consentements reçus

Martine Bergues, conservatrice à l'écomusée de Cuzals, chargée de mission à l'ethnologie du département du Lot (martine.bergues@lot.fr)

Dominique Culerier, directrice et coordinatrice technique de la station trufficole de Cahors/Le Montat (05 65 21 53 22)

Nous avons également reçu le consentement et le soutien de toutes les personnes rencontrées qui souhaitent développer des outils de valorisation du travail avec les animaux truffiers.

VI. MÉTADONNÉES DE GESTION

VI.1. Rédacteur(s) de la fiche

Nom

Yannick ROLLAN

Pierre LEVERD

Zoé OLIVER

Fonctions

Etudiants en Master 2 Anthropologie parcours "Expertise ethnologique en patrimoine immatériel" à l'université Jean Jaurès à Toulouse

Coordonnées

zoe.oliver@hotmail.fr

pierre.leverd@gmail.com

yannick.rollan@gmail.com

VI.2. Enquêteur(s) ou chercheur(s) associés ou membre(s) de l'éventuel comité scientifique instauré

Nom(s)

Nicolas Adell

Fonctions

Enseignant chercheur, responsable du Master 2 EEPI, directeur de la revue Ethnologie Française.

Lieux(x) et date/période de l'enquête

à distance, décembre 2020 à juin 2021

à Lalbenque, Cahors, Sauzet et Limogne en février 2021 et en juin 2021.

VI.3. Données d'enregistrement

Date de remise de la fiche

Année d'inclusion à l'inventaire

N° de la fiche

Identifiant ARKH