

Pour sa 25^{ème} édition, c'est l'artiste Georges Wolinski qui est à nouveau (il avait fait cette œuvre pour le Marché de la Truffe en 2003) à l'honneur à la suite des événements tragiques que traverse le pays et Nice. Plus que jamais, la caricature, la liberté d'expression et l'insolence, voire le blasphème, sont nécessaires à nos sociétés malades de l'intégrisme islamiste. Cette affiche est tout simplement magnifique car elle résume tout ce que nous venons de dire et tout ce que nous aimons.

Le 9 janvier à Grasse, le 17 janvier au Rouret

Pour cette 25^e édition, encore une fois ce sera une dizaine de villes et villages qui feront leur marché avec toujours les deux précurseurs que sont Grasse à La Bastie Saint-Antoine, le samedi 9 janvier 2021 dès 9h30 et Le Rouret, le dimanche 17 janvier suivant à partir de 9h. À Grasse, le repas gastronomique préparé par le chef, Jacques Chibois, le marché de la truffe et des produits agricoles régionaux, les 4 démonstrations de chiens truffiers et l'atelier dégustation sur la place du marché. Au Rouret, le marché provençal avec vente de truffes sur la place du village, visites commentées du champ truffier expérimental, conférence sur « la truffe et sa sexualité », démonstration d'un plat truffé par le chef, Daniel Ettlinger, démonstration de chiens truffiers, et dégustation de mets truffés préparés par les chefs du Clos Saint-Pierre. Ce jour-là, de nouveaux rabassiers seront intronisés, les plus renommés étant Charles-Ange Ginésy, Jérôme Viaud ou Jacques Chibois. Et à chaque fois, le stand du syndicat des trufficulteurs des Alpes-Maritimes distillera ses conseils à tous ceux qui veulent se lancer dans la culture de la truffe. À noter que les propriétaires de chiens sont invités à venir les initier à la truffe.

9 autres rendez-vous dans le 06...

Hormis ces deux rendez-vous traditionnels, il y aura 9 autres marchés : le 12 décembre à Contes, le 19 décembre à Saint-Paul-de-Vence, le 27 décembre à Gourdon, le 24 janvier à Villeneuve Loubet, le 30 janvier à Saint-Laurent-du-Var, le 31 janvier à Gréolières, le 7 février à St Vallier-de-Thiery, le 13 février à Puget-Théniers et le 21 février à Valberg. Dès le vendredi 12 décembre et jusqu'à fin février 2021, un Marché de truffes sera ouvert de 9h à 17h face à la Maison du terroir du Rouret, village où le Syndicat des Trufficulteurs 06 a son siège social.

Les aides possibles...

Pour soutenir la filière de la truffe, le Conseil Régional Sud a octroyé une subvention de 390 000 euros pour les 3 années à venir qui s'ajoute aux 7 000 euros du Département 06 toujours sur 3 ans. Il s'agit de relancer la culture de la truffe, ce qui réjouit le président régional du syndicat des trufficulteurs, Michel Santinelli. Pour le maire de Grasse, Jérôme Viaud, « la truffe est le moyen de sauvegarder la beauté de nos territoires ». Et il ajoute : « Grâce aux aides du Département, entre 2010 à 2019, plus de 4500 nouveaux plants de

chênes certifiés ont été plantés dans les Alpes-Maritimes ».

Pascal Gaymard

RENCONTRE

Michel Santinelli : « Non aux arômes sur nos Marchés »

Si chacun est libre de consommer ce qu'il veut, Michel Santinelli défend lui, une certaine idée de l'authenticité autour d'un produit qu'il connaît bien et dont il est l'un des producteurs dans les Alpes-Maritimes, la truffe.

Il s'est confié au Grassois avec franc-parler, ses idées, ses désirs pour l'avenir d'un produit qu'il vénère au même titre que tous ceux qui étaient présents à Grasse, à la Bastide Saint-Antoine, pour présenter cette nouvelle saison trufficole comme le maire, Jérôme Viaud, son homologue du Rouret, Gérald Lombardo, les présidents des syndicats, Michel Santinelli pour la Région, et Jean-Philippe Gréco pour le Département, et bien sûr, Jacques Chibois, le maître du lieu.

Le Grassois : Alors, cette nouvelle saison de la truffe ?

Michel Santinelli : Cette saison est une année correcte et devrait donner une bonne récolte, voire très bonne pour ceux qui ont eu la possibilité d'irriguer leurs parcelles. Les premiers marchés de gros à Carpentras et à Richerenches vont débiter fin novembre, ils nous donneront la tendance. En 2019-2020, le prix de la truffe était de 120 euros les 100g. Le prix est fixé sur le plan européen entre la France, l'Italie et l'Espagne. Il faut rester prudent sur les prévisions mais ce sera une bonne année car les pluies ont été abondantes.

LG : Quel est le rapport entre pluies et truffes ?

MS : Pour que la reine des truffes, la Tuber Melanosporum, se développe au mieux, il faut des pluies ou de l'eau de mai à septembre en alternance avec la chaleur de l'été. C'est pour cela qu'il faut irriguer ce qui permet de doubler sa production. Avec l'INRA, nous avons fait des essais sur le site expérimental du Rouret pour mieux connaître les rapports entre pluies et truffes. Il en est né une start-up, WETRUF, qui permet avec son matériel de sonder un terrain pour connaître l'eau disponible dans le sol. Cela nous permet de mieux doser l'irrigation et quand il faut le faire. Il ne faudra pas rater la grande conférence au Rouret le 17 janvier de 15h à 17h dans la salle du conseil municipal.

LG : Quelles sont la superficie de votre exploitation et la moyenne dans le 06 ?

MS : Je dispose d'une parcelle de 1,5 ha sur la métropole niçoise. La moyenne régionale est identique, 1,5 ha. En région Sud, nous avons 7000 ha dont 350 ha dans le 06. Entre 2019 et 2020, nous avons planté 12 ha supplémentaires dans le 06. Dernièrement, nous avons planté 3 ha soit 600 plants de plus. Nous avons un potentiel de 600 ha dans les Alpes-Maritimes.

LG : Combien de producteurs dans le 06 ?

MS : Au syndicat 06, nous avons 100 adhérents et ils sont 120 à peu près dans le département. C'est un monde un peu secret. Il faut passer par le syndicat pour acheter ses plants car ils sont moins chers et garantis de qualité. De plus, l'aide du Département soit 7 euros/plant doit passer par le syndicat que vous soyez adhérent ou pas. Nous dispensons aussi des conseils pour travailler la terre et la taille des chênes truffiers qui dans le 06, ne peut se faire qu'à la main au vu de nos terrains. Pour les aides régionales, il faut passer par le site de la Région Sud qui octroie 1800 à 2000 euros/ha aux agriculteurs truffiers. En France, nous produisons 40 à 50 tonnes/an dont 600 à 700 kg dans le 06. Nous sommes un petit département mais nous sommes très actifs.

LG : Comment pouvons-nous être sûrs de la qualité de la truffe achetée sur les marchés ?

MS : Nous sommes arrivés à faire appliquer la charte de la Fédération française des Trufficulteurs. Avec la Chambre Régionale de l'Agriculture, nous avons initié une Indication Géographique Protégée (IGP) « Truffes de Provence » afin de valoriser nos produits. Aujourd'hui, nous avons formé 21 experts qui vérifient toutes les truffes mises sur les marchés. Ils disposent de microscopes pour étudier les cellules et nous pouvons aller jusqu'à faire une analyse génétique. C'est une garantie absolue, nous avons chassé la truffe chinoise de nos étals tout comme les arômes.

LG : Quel est votre rapport aux arômes ?

MS : On ne peut pas tout mélanger. Un arôme naturel de truffe n'existe pas, tout est chimique. Des huiles dites aromatisées à la truffe sont réalisées à partir d'arômes de synthèse sans la moindre trace de truffe naturelle. Donc, nous ne voulons pas de produits aromatisés sur nos marchés pour qu'il n'y ait pas de confusion.

LG : Pourquoi cette affiche de Wolinski ?

MS : À l'heure des terribles événements autour des caricatures de Charlie Hebdo et la décapitation de Samuel Paty, nous voulons rendre hommage à Georges Wolinski. Il était allé « caver » des truffes avec moi. Je l'ai connu chez Adrien Maeght, il est devenu un ami. Cette affiche avait déjà été la nôtre en 2003, cela avait été un succès, il en avait dédicacé des centaines. Pour notre 25^e anniversaire, cela me semblait utile et indispensable.

Propos recueillis par Pascal Gaymard

Infos : 06 75 39 96 79.

[Signaler un abus](#)

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)