

De la truffe suisse «made in Genolier»

CHAMPIGNON Des agriculteurs de La Côte s'essayaient à la production de plants truffiers locaux. Avec un succès grandissant.

DANIELLE COLLOMB
info@lacote.ch

A ce jour, les truffes qui proviennent de Suisse sont issues de truffières naturelles. Contrairement au marché français qui s'approvisionne à 95% dans des vergers truffiers. A l'état sauvage, ce champignon se trouve en Suisse de façon confidentielle.

C'est devenu une mode. Dans la région, bon nombre de caveurs amateurs achètent un chien truffier et partent à la recherche du fabuleux champignon. Malheureusement, peu respectueux ou tout simplement ignorants du bien récolter, ils grattent, retournent, labourent le sol au pied des arbres et mettent les racines à l'air. Ils pillent les coins à truffes. Le mycélium, berceau de la truffe, sèche. C'est un véritable fléau. Les dégâts sont irréversibles. Les truffes se raréfient. On importe donc des truffes d'Italie, elles-mêmes prospectées en Roumanie ou en Slovénie. Arrivées sur nos tables, les truffes sont souvent surmaturées et méthanisées. Or une truffe doit être consommée fraîche.

Marché de niche

Pour parer à l'offre faiblissante de truffes sauvages, un pépiniériste de La Côte, François Blondel, a imaginé produire des plants truffiers locaux afin de créer des vergers truffiers en Suisse. «Autrefois, à Genolier, nous ne cultivions que des plants forestiers. L'Etat ayant fait le choix de favoriser la régénération naturelle des forêts, j'ai dû trouver un autre débouché pour l'entreprise. C'est grâce, entre autres, à ma rencontre fortuite avec Gérard Chevalier, le responsable truffe à l'Inra (Institut national de recherche agronomique, en France) que j'ai imaginé faire de la truffe de verger en Suisse», explique l'arboriculteur. Il potasse les fondamentaux dans des traités datant de 1806 et suit une formation trufficole. Voilà pourquoi, depuis 2005, progressivement, la pépinière de Genolier se spécialise dans la production de plants truffiers. En Suisse, elle est une des pionnières. «Une truffe fraîche est ferme et parfumée. Elle doit avoir huit jours au maximum. Si elle pousse sur place, c'est un plus. Les consommateurs qui paient le prix reçoivent de ce fait un produit qualitativement irréprochable. La



François Blondel, producteur des plants truffiers à la pépinière de Genolier, avec un plant mycorhizé par la truffe noire (tuber melanosporum). CÉDRIC SANDOZ

« Une truffe fraîche est ferme et parfumée. Elle doit avoir huit jours au maximum. Si elle pousse sur place, c'est un plus. »

FRANÇOIS BLONDEL ARBORICULTEUR ET TRUFFIER À GENOLIER

labellisation de truffes de vergers suisses est en cours de validation par les associations truffières romandes, tessinoises et suisses allemandes», affirme le gérant de la pépinière. Elle sera nommée truffe d'origine suisse variété Bourgogne (*tuber uncinatum*) ou Périgord (*tuber melanosporum*). Car la Bourgogne et la Périgord sont deux types de truffes cultivables – et cultivées avec succès – en Suisse. Ces truffes aiment nos écarts de température, les terrains calcaires et drainants. La Bourgogne pousse jusqu'à 900 mètres, la Périgord jusqu'à la limite des vignes.

Champignon mycorhizien, la truffe ne peut accomplir son cycle complet qu'avec une plante hôte. Elle pousse donc en sym-

biose avec le système racinaire de son hôte. La Bourgogne s'associe avec le noisetier, le charme, le tilleul, le chêne (sauf le vert), le pin, le cèdre et le hêtre. La Périgord privilégie le chêne, le tilleul et le charme.

Pour produire un plant truffier, il faut des spores de truffes et une plantule d'arbre hôte. Les spores sont contrôlées au microscope afin de s'assurer de leur authenticité variétale et de leur degré de maturité. On ne peut malheureusement pas déterminer leur sexe. Il arrive que seules ses spores mâles ou femelles mycorhizent une plantule. Le plant est dès lors stérile. Il ne donnera jamais de truffes (environ 15% à 20%). C'est un risque léger à courir.

Le pépiniériste associe les spores et les semences des plantes hôtes sur un substrat spécifique. Il cultive ces deux éléments durant une année sous serre afin d'éviter les contaminations. Puis il effectue un contrôle au binoculaire afin de s'assurer que les mycorhizes soient suffisants. Etiqueté, numéroté, daté, le plant truffier est ensuite mis dans un godet, qui coûte environ 18 francs.

Un produit attractif

La trufficulture est une culture à part entière reconnue par l'Ofag (Office fédéral de l'agriculture). A la mise en place d'un verger, les cultivateurs reçoivent, en plus des paiements directs, un subside du canton de Vaud de 6000 francs par hectare. Il existe en Suisse plus de 40 vergers truffiers. Sur La Côte il y en a à Bougy, Crassier, Cuarrens, Denens, Dully, Féchy, Grens, Longirod et Montherod, ainsi que trois rien qu'à Genolier. Les trufficulteurs sont des viticulteurs ou des agriculteurs qui se diversifient et apportent un produit attractif pour leur domaine. Des propriétaires fon-

ciers, non-agriculteurs, adoptent aussi les vergers truffiers. La Périgord donne après cinq à six ans de culture, la Bourgogne après huit à dix ans. «Il n'y a pas de surface minimale pour un verger mais 2500 m² me semblent corrects. Un bon verger demande

une taille adéquate et un arrosage adapté. En cas de sécheresse, la récolte est quasi inexistante», conclut François Blondel, toujours avide d'apprendre et qui expérimente un verger implanté sur divers réseaux énergétiques.

LES RECETTES DU CHEF

Guy Huck, de l'Auberge communale de Mollens, a travaillé la truffe de Bourgogne qui venait du pied du Jura. «Cette truffe développe un parfum intéressant uniquement crue ou tiède, la cuisson ne mettant pas en valeur ses arômes. C'est un joli produit de la nature mais à ne pas confondre avec la truffe du Périgord qui, elle, ne perd pas son arôme en cuisson», explique le chef.

Turbot ou noix de Saint-Jacques à la vanille et truffe:

Filet de turbot: à poêler doucement et réserver.

Sauce: vin blanc et bâton de vanille coupé en deux. Réduire et monter en beurre blanc (ajouter les morceaux de beurre dans la réduction. Fouetter le mélange sans cesse jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu, assaisonner légèrement avec un peu de sel et de poivre blanc.

Truffe: broyée et lavée, râpée finement.

Dresser le turbot, napper de sauce, ajouter la truffe au dernier moment.

Céleri et pommes de terre à la truffe (recette végétarienne):

Pommes de terre sans peau et céleri pomme: cuire avec de l'eau légèrement salée. Bien égoutter, mixer, ajouter une noix de beurre et une goutte d'huile d'olive (attention, pas de crème: le céleri est aqueux).

Truffe: râper sur la purée.

IMPRESSUM

DIRECTION
Président du Conseil d'administration:

NYON, Route de Saint-Cergue 293,
Case Postale 1256

SOCIÉTÉ ÉDITRICE: Ets Ed. Cherix SA,
Rte de St-Cergue 293, CP 1256, 1260 Nyon 1
www.lacote.ch - info@lacote.ch - Tél. 022 994 41 41

Audience
79 000 lecteurs. (Edition élargie Tous ménages)
16 000 lecteurs. (Edition abonnés)

UNE DE NOS OFFRES D'ABONNEMENTS

ABO à la carte

Le journal par jour de parution,
1 exemplaire, 1 jour par semaine,

NOUS CONTACTER

PUBLICITÉ

Service commercial:
Route de Saint-Cergue 293, 1260 Nyon
Case postale 1256