

🕒 17.02.2016, 00:01

Place de choix pour les truffes



Isabelle et Philippe Delhaye en compagnie de leur chien «Daffy» à la recherche de précieuses truffes. CÉDRIC SANDOZ

PAR MARIE-LAURE BIANCONCINI

CRASSIER - Mise à l'enquête pour l'ouverture d'une maison de la truffe par un couple de passionnés.

MARIE-LAURE BIANCONCINI

bianconcini@lacote.ch

Une passion bientôt réalité avec l'ouverture d'une maison de la truffe pour Isabelle et Philippe Delhaye. Un rêve qui arrive à bout touchant pour ce couple de trufficulteurs qui tous deux ont suivi une formation donnée dans un lycée agricole de Cahors par le spécialiste Pierre Sourzat, précurseur du développement de la truffe dans les vergers. *«C'est une passion qui nous porte mon mari et moi»*, relève avec fougue Isabelle Delhaye en dévoilant ses dernières truffes récoltées.

Tout a commencé il y a une dizaine d'années. A côté de leur manège et du domaine agricole, le couple effectue une analyse de sol de ses terres, calcaires et drainantes. Ils se rendent alors compte que la culture de truffes est tout à fait réalisable dans la région. *«Tout le long du Jura, on trouve de la «Tuber uncinatum», appelée truffe de Bourgogne à l'état sauvage»*, explique Isabelle Delhaye, accompagnée de «Daffy», son chien Lagotto, race réputée pour la recherche des truffes. Aussi, il y a dix ans, Philippe et Isabelle décident de planter des chênes. *«A l'époque, nous les avons achetés en France. Puis nous sommes entrés en contact avec la pépinière de Genolier, spécialiste de plants truffiers»*, complète Isabelle.

Volonté de diversification

Dans le but de diversifier, les Delhaye souhaitent aussi implanter de la truffe de Bourgogne. *«La «Tuber Melanosporum» dite truffe noire du Périgord produit de décembre à mars, tandis que celle de Bourgogne, plus précoce, connaît une période plus longue, qui s'étend de septembre à décembre»*, ajoute la trufficultrice.

Il y a deux ans, le couple plante des tilleuls, noisetiers, charmes et pins noirs, arbres porteurs de la truffe de Bourgogne. Et la pépinière de Genolier s'occupe des soins culturaux à apporter. *«C'est primordial. Chaque année, dans un verger truffier, il faut tailler les arbres entre fin février et début mars et aérer le sol entre mi-mars et début avril. C'est une erreur de penser que l'on plante et sept ans plus tard les truffes nous attendent»*, détaille François Blondel, gérant de la pépinière, qui a eu l'idée, il y a douze ans, d'implanter des vergers truffiers sur l'arc lémanique. *«Avec des souches locales et des truffes prélevées dans la région, nous avons créé des plants adaptées à nos conditions. Je me suis rendu compte qu'en creusant, on s'aperçoit que la truffe de Bourgogne et du Périgord existe naturellement en Suisse et depuis longtemps.»*

Malgré le scepticisme ambiant, Isabelle et Philippe Delhaye voient leur persévérance récompensée. *«Le 16 janvier 2013, nous avons dégusté en famille notre première truffe noire qui pesait 220 grammes»*, se souvient avec émotion la Crassiérane.

Etape suivante, le couple projette l'installation d'un laboratoire en rondins au milieu de leur verger truffier, une entité qui resterait dans l'esprit nature. *«On aimerait en faire un lieu de culture écologique, un poste de stockage, de dégustation, tout comme un endroit sur place pour surveiller la parcelle.»* Il ne s'agit pas de tout barricader comme c'est souvent le cas en France, mais de protéger l'endroit.

Isabelle Delhaye reconnaît que ce qui les intéresse c'est de faire découvrir les magnifiques qualités gustatives de la truffe à déguster avec des produits locaux tels que les œufs, des fromages ou des pommes de terre ainsi que créer des dérivés tels des huiles truffées. *«Cette passion se développe au fil des années avec persévérance. On a dû lutter, beaucoup replanter, les arbres ayant été victimes de taupes ou de campagnols.»*

Culture respectueuse de l'environnement

Cette culture devrait être davantage soutenue, comme le souligne François Blondel. *«Elle est extrêmement respectueuse de l'environnement. On peut parler d'une des rares cultures où il ne faut pas apporter des engrais ni autres traitements phytosanitaires.»* Et de préciser que, malheureusement, la truffe en milieu naturel se retrouve en moindre quantité chaque année. *«Ceci est dû à une pression de plus en plus forte du cavage, c'est-à-dire du fait d'aller chercher la truffe avec un chien, qui commence à être complètement disproportionné par rapport au potentiel existant. Pour l'exemple, au début du XX^e siècle, en France, on récoltait 1800 tonnes alors qu'aujourd'hui ce chiffre est tombé entre 40 à 50 tonnes.»*

emédias Groupe ESH Médias : Le Nouvelliste – Arcinfo – La Côte – Realdeals – Babybook – Parentsolo – Seniorsolo

© 2015 La Côte - created by iomedia