

LA FORÊT

7/8/2016



Hêtres et épicéas
à l'aune du climat

Pépinière de Genolier
primée pour ses truffiers

Chalarose: frênes
auscultés dans le Jura

ARBRES TRUFFIERS

Une pépinière romande à l'avant-garde

Depuis plus d'une dizaine d'années, la Pépinière de Genolier produit et vend des plants truffiers. Portrait d'une activité qui marie la noblesse d'essences indigènes, notamment le chêne, et la finesse d'une production de luxe. Cela n'a pas échappé à proQuercus!

Par Johanna Beck*



Contrôle de la mycorhization d'un plant truffier de chêne. En médaillon, un sujet numéroté, prêt à être expédié.

Au début de ses activités, en 1947, la Pépinière de Genolier (VD) s'investissait essentiellement dans la production de plants forestiers, vendant près d'un million de sujets par année. Dans les années 2000, la nouvelle politique forestière prônant la régénération naturelle, les besoins et la demande en jeunes plants forestiers ont significativement diminué. Pour pouvoir continuer à exercer une activité rentable, les pépinières forestières ont dû diversifier leurs activités. A Genolier, la décision a été prise de se lancer dans la production de plants truffiers indigènes, ce qui est vite devenu une passion pour François Blondel, le directeur de cette entreprise filiale de La Forestière.

* Johanna Beck, spécialiste en environnement et en bois-énergie, Chavannes-près-Renens (VD)

La majeure partie des activités de la pépinière est représentée aujourd'hui par la production de plantes ornementales, dont une partie est constituée d'arbres d'alignement destinés aux villes romandes. L'autre partie s'en va décorer les jardins et les parcs à la demande des architectes et des paysagistes.

Diversification poussée, pour une demande plus variée

La production forestière représente encore 15% des activités de l'entreprise. Les essences traditionnelles locales, aussi bien feuillues que résineuses, sont élevées sur place. Afin de s'adapter à l'évolution de la pratique, les plants sont de plus en plus vendus en godets. Ce type de conditionnement permet d'éviter le choc de transplantation. La totalité de la production d'épicéas est ainsi écoulée sous cette forme. Suite à une demande croissante de

La pépinière en bref

- Propriétaire: coopérative La Forestière
- Date de création: 1947
- Surface: une vingtaine d'hectares à Genolier et Trélex.
- Effectif: 7 personnes, dont le directeur François Blondel
- Chiffre d'affaires: entre 1,6 et 1,8 million de francs par an, dont
 - 15 à 20% dans le domaine forestier
 - 10 à 15% dans le domaine truffier
 - 65 à 75% dans le domaine ornemental
- Nombre de plants commercialisés par an:
 - 120 000 feuillus et résineux forestiers
 - 50 000 buissons sauvages
 - 15 000 plants truffiers
 - 3 000 arbres d'alignement
 - 10 000 arbustes d'ornement

LF

(chiffres approximatifs, selon données de l'entreprise)



François Blondel, directeur de la pépinière, et la distinction qu'elle a obtenue cette année.

Lauréate «pour sa passion pour les chênes truffiers indigènes»

Fin mai, à Olten (SO), l'association proQuercus a remis ses distinctions annuelles, dotées d'un total de 3000 francs, destinées à des personnes ou organisations contribuant à stimuler et à promouvoir les multiples valeurs et aspects du chêne dans notre pays.

La Pépinière de Genolier (VD) fait partie des lauréats de cette année, «pour le développement et la mise sur le marché de chênes truffiers mycorhizés de provenances régionales». Extrait de l'éloge adressé

à la récipiendaire:
La Pépinière de Genolier,

qui fêtera ses 70 ans en 2017, s'attelle depuis de nombreuses années à diversifier ses produits en vue de pérenniser son activité. Cette diversification

s'est faite en passant d'une production exclusive de plants forestiers à une culture orientée aussi vers les espèces ornementales et la production de plants truffiers. Cette dernière est un véritable défi, tant la symbiose du champignon et de l'arbre est tributaire de paramètres variés et complexes. Bien que tout ne soit pas encore parfaitement maîtrisé dans ce domaine, la Pépinière de Genolier s'investit avec succès dans la recherche et la culture de ce fabuleux champignon.

Des investigations menées par la pépinière, il ressort que les types de chêne pubescent et intermédiaire sessile x pubescent sont les mieux adaptés à la production de truffes du Périgord. Ces chênes ont l'avantage d'être très rustiques et de croître sur des terrains pauvres, secs et calcaires où ils ne craignent ni l'insolation, ni la sécheresse. Avec son esprit d'innovation et sa passion à l'égard de la production indigène de truffes, la Pépinière de Genolier révèle aussi la contribution, certes indirecte mais fascinante, du chêne à la gastronomie.

Les deux autres lauréats des distinctions 2016 sont Christiane Hinrichs Wilp, menuisière et designer industrielle de Meisterschwanden (AG), pour la création d'un banc fabriqué en chêne, et le Service forestier de Mesocco (GR), en reconnaissance pour les soins exemplaires prodigués à la chênaie de la Motela.

LF

Informations

www.proquercus.org

plantes indigènes de grandes tailles dans les aménagements paysagers, la production de la pépinière s'est également adaptée et fournit à ce jour des arbres et arbustes de 80 cm à 3 m et plus.

De la récolte irraisonnée à la culture organisée

Quand on parle de truffes, on pense souvent à celles originaires de France. Détrompons-nous! Ce précieux champignon pousse aussi spontanément dans nos contrées. On en trouve notamment au pied du Jura et dans le Jura. Jusqu'à il y a une dizaine d'années, le secret restait bien gardé par quelques spécialistes passionnés. Les truffes qui poussaient de manière naturelle étaient exploitées avec parcimonie et dans le respect de l'équilibre de leur milieu.

Depuis une bonne décennie, suite à une succession d'articles et de reportages publiés dans les médias, la recherche des truffes s'est «démocratisée». Le nombre de truffiers amateurs a crû fortement. Ils ont acquis des chiens dressés à chercher ces champignons, et, dépourvus de connaissances préalables, ont détruit les milieux propices à la croissance des truffes, pillant cette ressource naturelle tant appréciée.

Aujourd'hui, on peut observer – c'est très regrettable – que le fragile équilibre des truffières naturelles est déstabilisé,

avec des baisses de production inévitables. A savoir: 95% des truffes vendues sur les marchés français proviennent désormais de vergers truffiers.

Investissement important, en temps

Sur le domaine de Genolier, la culture des truffes est aujourd'hui bien développée et maîtrisée. Bien qu'elle soit particulièrement délicate, François Blondel a su trouver les gestes et les techniques permettant d'ob-

tenir de bons résultats, grâce notamment aux conseils de truffiers expérimentés. En effet, ce champignon nécessite une attention soutenue et une patience à toute épreuve. Il faut par exemple environ sept ans après plantation pour que les premières truffes pointent leur nez. Et cela pour autant que 200 à 300 heures de travail par hectare et par année leur aient été consacrées, sachant qu'un hectare produit en moyenne 30 à 40 kilos de champignons par saison. Il est possible d'augmenter de façon non négligeable la productivité d'un



Les épécéas sont systématiquement élevés en godets.

verger grâce à une approche énergétique, qui vise à optimiser les lieux de plantation selon les réseaux telluriques et à guider les travaux de taille selon les auras et polarités. Ces techniques précieuses pour lesquelles François Blondel s'est passionné sont issues de savoirs ancestraux qui se transmettent de bouche à oreille.

Résultats d'un long processus

A Genolier, l'idée était, dès le départ, de produire des plants truffiers indigènes en utilisant des semences et des truffes locales. Ce type de culture étant mal connu, il a fallu passer du temps à tester différentes méthodes. Pour que les truffes se développent correctement, elles requièrent un substrat particulier. La symbiose s'établit ensuite entre la plante et les spores du champignon, qui poursuivront leur croissance en étroite association.

Deux espèces de truffes sont proposées à Genolier: *Tuber uncinatum*, la truffe de Bourgogne, et *Tuber melanosporum*, plus connue sous le nom de «truffe du Périgord». Les essences hôtes disponibles sont le charme, le noisetier, le hêtre, le chêne, le tilleul, le cèdre et le pin. Concernant le chêne, la truffe de Bourgogne s'associe volontiers aux diverses espèces répandues chez nous telles que *Quercus pubescens*, *Q. robur* et *Q. petraea*, alors que la truffe du Périgord apprécie plus particulièrement *Q. pubescens* et les intermédiaires sessiles x pubescents. Ces résultats de recherches effectuées par la pépinière ont attiré l'attention de l'association proQuercus (voir encadré) qui a décerné une de ses distinctions 2016 à l'entreprise du pied du Jura.

Informations:

www.pepiniere.degenolier.ch
www.plants-truffiers.ch



En haut, des arbrisseaux truffiers de chêne et de tilleul. Au centre, une jeune plantation et son paillage. Après sept ans de soins, si tout va bien, on récoltera délicatement les premières truffes (en bas).

Trufficulture, mode d'emploi

Si vous possédez un terrain que vous désirez valoriser ou dont vous souhaitez diversifier la production grâce à la culture truffière, la pépinière peut soit vous fournir simplement des plants truffiers, soit vous accompagner sur la base d'un contrat «Plants-assistance». La culture de truffes est des plus écologiques, puisqu'elle ne nécessite aucun intrant chimique ni, une fois en place, aucune mécanisation. Elle peut même être préconisée sur des zones de captage. Les meilleurs terrains ne sont pas forcément les surfaces forestières, mais plutôt des terres agricoles avec des antécédents tels que jachères florales, pâturages ou vignes.

Dans un premier temps, votre sol doit être analysé afin de déterminer s'il est propice ou non à la croissance des truffes. En parallèle, les plants de l'essence que vous aurez choisie seront mycorhizés en laboratoire avec *Tuber uncinatum* ou *Tuber melanosporum*, puis mis en culture sous serre pendant un à deux ans. Par la suite, chaque sujet est contrôlé individuellement par un laboratoire indépendant, afin de s'assurer de l'authenticité de la mycorhize. Il est ensuite numéroté et étiqueté avant livraison et plantation. Un paillage est indispensable au départ et, selon la pression du gibier, une protection devra être installée. Si tout se déroule bien, sept ans plus tard, vous pourrez passer à table!

La pépinière du pied du Jura vaudois a, à ce jour, planté plus de 30 hectares de vergers truffiers dans toute la Suisse; ceux mis en place en 2008 commencent à entrer en production.

Si vous voulez élargir vos connaissances, vous pouvez également contacter l'Association suisse romande de la truffe. Son président, Alain Seletto, se fera un plaisir de vous enseigner le cavage (récolte dans de bonnes conditions) et le dressage des chiens, avec diplôme à la clé, afin que la chasse à la truffe se fasse dans le respect du milieu truffier et que cette dernière fort appréciée puisse continuer à croître harmonieusement dans son milieu naturel.

Informations: Association suisse romande de la truffe,
 courriel: assoc.suisse.romande.truffe@bluewin.ch