

PÉPINIÈRE DE GENOLIER

# La trufficulture, une diversification intéressante pour qui sait attendre...



PÉPINIÈRE DE GENOLIER

Ce verger truffier a été planté en 2008. Il faut attendre cinq à sept ans pour récolter des truffes.



PÉPINIÈRE DE GENOLIER

Seul un chien dressé permet de trouver les précieux champignons enterrés à 30 cm de profondeur.



PÉPINIÈRE DE GENOLIER

La truffe de Bourgogne, la plus répandue en Suisse, se récolte du mois d'octobre à fin décembre.

**Vincent Bailly**

**Située au pied du Jura, la Pépinière de Genolier (VD) produit et vend des plants truffiers depuis 2005. Seule en Suisse dans ce domaine, l'entreprise a livré des plants à une vingtaine d'agriculteurs pour cultiver 25 hectares de vergers truffiers. Une diversification qui gagne à se faire connaître.**

Sur les flancs du Jura, au détour d'un sous-bois, il n'est pas rare en cette saison de rencontrer des promeneurs partis en quête de truffes. Ce

noble champignon, fort apprécié des gourmets, arrive en effet à maturation entre les mois d'octobre et de décembre.

Si la truffe est encore majoritairement récoltée dans les milieux naturels, il existe depuis une petite dizaine d'années en Suisse une alternative aux expéditions en forêt: les vergers truffiers. En effet, depuis sept ans, une vingtaine d'agriculteurs se sont lancés dans ce type de culture, pour une surface totale de près de 25 hectares. «Tant du point de vue de la qualité des sols et des surfaces agricoles que de l'intérêt de la population pour ce produit, la Romandie présente un fort potentiel de développement de la trufficulture», précise François Blondel, responsable de la Pépinière de Genolier (VD) depuis dix-huit ans.

**Un engagement à long terme**

Dédier une parcelle de terrain agricole ou viticole à la production de truffes n'est pas une démarche à prendre à la légère. En plus du coût inhérent à la mise en place de cette culture – 16000 francs pour un hectare de truffes de Bourgogne – cette reconversion se fera sur le long terme. «Il faut entre cinq et sept ans pour que les plants produisent leurs premières truffes. Quant à la production globale du verger, elle n'atteindra son rythme de croisière, de 30 à 40 kilos par année, qu'une dizaine d'années après la plantation», souligne le responsable de la pépinière.

**Un prix très attractif**

Malgré la durée et les coûts de mise en place d'un verger, François Blondel souligne cependant que la truffe possède un atout de poids: son prix de vente. «Avec un prix estimé entre 500 et 600 francs pour un kilo de truffes de Bourgogne vendu aux milieux professionnels, et de 700 à 900 francs pour la vente au détail, il est possible d'envisager un revenu moyen de 15000 à 20000 francs par année», précise-t-il.

L'abandon par l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), fin 2011, de l'aide à la culture truffière comme «culture novatrice» – obtenue en 2008 – représente cependant un réel handicap pour la promotion de la

branche, commente le responsable de la pépinière. «Les 15000 francs par hectare alloués à l'époque par l'OFAG pour les plants et leur entretien représentaient un solide coup de pouce pour l'agriculteur et le développement de la branche», constate-t-il.

**Un nouvel espoir**

Dans le cadre de la future PA 2014-2017, la culture de truffes pourrait obtenir des subsides pour le rôle qu'elle joue en tant que surface de compensation écologique sous forme de vergers ou de haies truffières.

Pour mieux faire entendre les revendications des spécia-

listes de la branche, l'Association suisse des truffes (AST) a été créée récemment. Regroupant amateurs et professionnels, elle aura pour mission de promouvoir la truffe suisse auprès des autorités fédérales. «La création d'un label Truffes suisses est en discussion afin de défendre notre production vis-à-vis de la très forte concurrence française et italienne. Nous avons une réelle demande de la part des restaurateurs toujours en quête de produits locaux et de qualité», explique François Blondel.

«Nous nous battons pour faire reconnaître la valeur de notre production indigène!», conclut le responsable de la Pépinière de Genolier. Et ce n'est pas la motivation qui manque actuellement pour une production de truffes 100% suisses!

**INFOS UTILES**

Pépinière de Genolier  
Route de Trélex 29  
1272 Genolier  
Tél. 022 366 14 80  
pepiniere.genolier@lforestiere.ch  
www.plants-truffiers.ch

**Coût de la mise en place à l'hectare**

	Truffe du Périgord	Truffe de Bourgogne
Analyses de sol	300	300
Fourniture des plants truffiers	8800	14 400
Paillage individuel	480	960
Divers	420	340
<b>Total matériel</b>	<b>10 000</b>	<b>16 000</b>
Préparation du terrain	2000	4000
Implantation et piquetage	2000	3000
Semis interligne	650	650
<b>Total prestations de mise en place</b>	<b>4650</b>	<b>7650</b>
<b>Total / hectare</b>	<b>14 650</b>	<b>23 650</b>

**L'art de planter les vergers truffiers**

**Interview**

**FRANÇOIS BLONDEL**  
Responsable de la Pépinière de Genolier



François Blondel pratique depuis sept ans la mycorhisation de plants truffiers. Cette technique lui permet de proposer à la vente des plants produisant à terme des truffes. Il a également développé toutes les techniques liées à la plantation et la gestion de vergers truffiers.

**Peut-on planter un verger truffier n'importe où?**

La parcelle prévue pour recevoir des plants truffiers doit être située à une altitude maximale de 900 mètres. Elle doit avoir un sol drainant, aéré, composé de carbonate et se situer dans une région avec des saisons bien marquées. Elle peut avoir été un pâturage, une jachère florale, avoir accueilli de la vigne ou des grandes cultures mais surtout pas de zones boisées dont les sols sont saturés de spores d'autres champignons concurrents.

**Quelles essences d'arbres choisir?**

Nous privilégions un mélange d'essences afin d'obtenir une plantation plus dynamique. Les plus fréquentes sont: le hêtre, le noisetier, le chêne, le tilleul, le pin noir, le charme et le cèdre. Nous plantons entre 400 (truffe du Périgord) et 800 plants par hectare (truffe de Bourgogne).

**Quel type de truffe choisir?**

La truffe du Périgord est exigeante en termes de sol et de climat car il lui faut plus de soleil, d'où l'espacement plus important entre les plants. Sa période de récolte s'étend de décembre à mars et son goût

est plus prononcé. Son prix au kilo varie de 1200 à 1600 francs. La truffe de Bourgogne est la plus commune dans nos contrées car moins exigeante. Elle pousse dans les forêts claires, en mi-ombre et sa période de récolte s'étend d'octobre à fin décembre. Son prix de vente au kilo est de 600 à 900 francs. Quand les conditions le permettent, je préconise un mélange de 80% en truffes de Bourgogne et 20% en truffes du Périgord.

**Quelles mesures prendre pour assurer le bon développement du verger?**

Avant de planter, il faut aérer le sol. Une fois en terre, les plants seront entourés d'un paillage et protégés contre le petit gibier par un filet. La parcelle sera également entourée d'une clôture de buissons épineux pour protéger les truffes contre les sangliers et les braconniers. Le choix d'une irrigation adaptée est très important, tant pour les plants que pour le développement de la truffe.

**Quelles sont les garanties que le verger produise à terme des truffes?**

Nous avons mis sur pied un double contrôle des plants. Le premier consiste en un examen de la mycorhisation de chaque plant avant la vente, ce qui nous permet de garantir la présence des spores dans les racines. Le second intervient un an après la mise en terre et permet d'observer le bon développement du champignon.

PROPOS RECUEILLIS PAR VINCENT BAILLY

**C'est vous qui le dites ...**

*Pourquoi vous êtes-vous lancé dans la trufficulture?*



**Eddy Macuglia**  
Spécialiste en soin des arbres  
Saint-Sulpice (NE)

«Mon métier et ma passion pour les champignons m'ont naturellement poussé vers les vergers truffiers. J'ai donc décidé d'acheter quelques plants en 2003. D'abord quelques noisetiers qui poussent vite puis des charmes, des tilleuls, des chênes et des hêtres. J'ai fait une demande de subvention mais le canton de Neuchâtel a toujours refusé car ma production ne mobilisait pas assez d'unités de travail. J'y suis donc allé de ma poche. Aujourd'hui, je m'occupe avec un plaisir immense de 250 plants et en 2010, j'ai récolté, avec une certaine émotion, mes premières truffes. La première récolte n'a pas été bien grosse... La suivante un peu meilleure. J'attends avec impatience et je suis curieux de voir ce que donneront mes arbres en 2012.»

VB



**Denis Laser**  
Agriculteur  
Presinge (GE)

«Ma femme travaille dans une agence de voyage et se rend fréquemment en car dans le Périgord, berceau de la truffe du même nom. Un jour, elle m'a dit que je devais me lancer car ça me ferait une belle occupation pour ma retraite. Comme j'ai deux fils qui semblent prêts à reprendre le domaine et que ce type de culture prend du temps, je n'ai donc pas trop attendu et j'ai planté, en 2008, environ 900 plants de chênes, noisetiers et cèdres sur un peu plus d'un hectare. Le soutien de l'OFAG a bien aidé même si je pense que j'aurais de toute manière investi dans cette culture. Selon François Blondel, les premières truffes devraient arriver cette année mais même si la probabilité d'en avoir est élevée, la nature est capricieuse, on verra bien...»

VB



**Fabien Chappuis**  
Agriculteur  
Cuarnens (VD)

«C'est par amour du goût et par souci de diversification des activités de mon exploitation que je me suis lancé dans la trufficulture. Aidé financièrement par trois amis, j'ai reconverti, en avril 2011, un hectare en verger truffier. J'ai acheté 870 plants de charmes, de chênes blancs et de noisetiers mycorhizés avec de la truffe de Bourgogne. Grâce à François Blondel et Pascal Mayor de Marcelin, j'ai également pu obtenir les 15000 francs de l'OFAG pour mon verger. La difficulté maintenant, c'est l'attente et ce d'autant plus que le temps nécessaire à l'entretien et la protection des plants est beaucoup plus important que je ne l'avais estimé. Mais je me réjouis de la première récolte même si elle ne devrait arriver que vers 2016-2017.»

VB