



GIVRINS

Soutenir la restauration d'une loco centenaire

Des bénévoles retapent une loco de 1918. Leur objectif: qu'elle soit sur les rails pour le centenaire du Nyon-St-Cergue en 2016. p.5

ARCHIVES TRIVANA HUIF

RÉGION

CUARNENS Fabien Chappuis vient tout juste de planter un verger truffier. L'agriculteur récoltera les premiers kilos des précieux champignons dans une petite dizaine d'années.

Il troque son blé contre des truffes

CAROLINE GEBHARD
cgebhard@lacote.ch

Pour accéder à sa parcelle fraîchement plantée, Fabien Chappuis devra bientôt franchir un portail cadennassé, seul accès au champ qu'il entend entourer d'une haie épineuse de 2 mètres de haut. En se lançant dans la culture des truffes, l'agriculteur de Cuarnens sait que sa terre fourmillera bientôt de petits trésors qui ne manqueront pas de susciter les convoitises. Mais d'ici là, le chemin est encore long. Une petite dizaine d'années, en moyenne, pour espérer une première récolte.

Quarante kilos de truffes à la clé

En se lançant dans la culture d'un verger truffier d'un hectare, Fabien Chappuis a donc fait le pari de l'avenir. Et choisi de néconomiser ni son temps ni son argent. Environ 80 heures de travail ont été nécessaires, la semaine dernière, pour planter les chênes, charmes et autres noisetiers à la main qui produiront les précieux champignons. Un effort conjugué à un investissement initial de 40 000 francs, financé à l'aide de son amie et de connaissances, qui devrait toutefois être allégé grâce à un subside de 15 000 francs attribué cette année encore. L'agriculteur devra enfin compter avec un



C'est aidé de sa famille et de connaissances que Fabien Chappuis a planté son verger truffier, la semaine dernière à Cuarnens. (CÉLINE REUILLE)

manque à gagner d'environ 3000 francs par année sur sa parcelle. Le prix à payer pour espérer récolter, d'ici quel-

ques années, environ 40 kilos d'or noir.

Lorsque l'on sait que le kilo de truffes de Bourgogne – variété cultivée à Cuarnens – se négocie aujourd'hui à 500 francs auprès des grossistes et jusqu'à 800 francs sur les marchés, le paysan peut espérer un retour sur investissement non négligeable. Pour autant qu'il prenne soin d'une culture qui nécessite une attention particulière. «Il faut l'aider», note-t-il, tout en insistant sur l'importance de

l'arrosage. «L'avantage, avec un verger, c'est que l'on peut avoir une bonne production puisque l'on peut assurer un suivi. En forêt, c'est beaucoup plus difficile car ingérable.»

Le pari risqué d'une production locale

L'homme de la terre se dit surtout séduit par l'idée de pouvoir contrôler sa culture de la production jusqu'à la distribution. «Je décide quand je plante, quand je récolte et à qui je vends, insiste-t-il. C'est

quelque chose qui se perd dans l'agriculture. Je ne sais pas, par exemple, où est parti le blé que j'ai récolté l'an dernier et on n'a toujours pas fini de me le payer.» Misant sur une production locale, il espère se délester du joug des grands distributeurs, souvent étouffant pour le monde agricole. Rejetant l'idée de voir ses truffes s'afficher un jour sur les rayons des grands magasins, il souhaite négocier avec des restaurateurs intéressés par une production du cru. ●

PÉPINIÈRE DE GENOLIER, SPÉCIALISTE DU GENRE

C'est François Blondel, gérant de la pépinière de Genolier, qui a conseillé Fabien Chappuis pour la plantation de son verger truffier. Il a d'abord fallu déterminer quel champ, sur les 32 hectares que possède l'agriculteur cuarnensis, serait le plus à même d'accueillir cette culture novatrice. Le choix s'est porté sur la parcelle présentant le sol le plus calcaire et le plus drainant, idéal pour la production de truffes de Bourgogne (photo ci-dessous). Après avoir réalisé le plan du verger, François Blondel a fourni les arbustes à Fabien Chappuis. «On mycorise nos propres plans truffiers, c'est-à-dire que l'on associe le champignon au système racinaire», explique le gérant de la pépinière de Genolier. L'homme insiste sur la nature biologique de cette culture, qui ne recevra ni désherbant, ni engrais, ni autre produit du genre et sur laquelle aucun tracteur ne devra rouler. Spécialisé dans les vergers truffiers, François Blondel accompagne ceux qui désirent se lancer dans la culture du précieux champignon depuis 2005. Une vingtaine d'hectares ont ainsi été plantés sous sa supervision dans les cantons de Genève, de Berne et de Vaud principalement, qui compte à lui seul une quinzaine d'hectares.

L'automne dernier, les vergers plantés il y a six ans ont d'ailleurs livré leur première production. Et si la trufficulture ne représente que 10% de l'activité de la pépinière de Genolier, le site fait office de référence dans le secteur auprès de la Confédération. François Blondel a ainsi obtenu que les vergers truffiers soient considérés comme des cultures par les services concernés et non comme des parcelles forestières. ●



LE FLAIR DU CHIEN

Pour récolter ses truffes, Fabien Chappuis devra compter sur son chien. C'est lui, en effet, qui aura pour tâche de dénicher les champignons enfouis de 5 cm à 30 cm de profondeur. D'ici à la première récolte, son compagnon à quatre pattes devra donc être en mesure de remplir sa mission. Il recevra, à ce titre, une formation adéquate. «N'importe quelle race bien dressée peut aller aux truffes», indique Fabien Chappuis, tout en précisant que les chiens de chasse ne sont pas recommandés. ●

PUBLICITÉ

Groupe E Electroménager



Groupe E Electroménager vous propose tous les services pour vos appareils électroménagers. Conseil, choix dans les grandes marques, livraison, mise en service, dépannage et financement, le tout dans le respect du développement durable et à des prix très compétitifs.

Dépannage
Toutes marques
0800 800 525
Appel gratuit

Groupe E Electroménager
Avenue du Mont-Blanc 2
1196 Gland
T. 022 354 05 05