



TRUFFE VAUDOISE

APRTS

*Association
Première Région Truffière
de Suisse*

UN MONDE DE TRUFFES

Depuis l'Antiquité, les hommes se passionnent pour la truffe, ils la récoltent à l'état sauvage ou la cultivent.

En France, en Italie, en Espagne, mais aussi dans tout le reste de l'Europe et ailleurs dans le monde, ce produit magique et mystérieux sublime les marchés spécialisés et les tables des gastronomes.



“

Voulez-vous me dire à quoi sert la truffe ?

*Le Seigneur dans sa grande sagesse
ne nous l'a pas offerte sur un plateau.
Il faut la chercher, la trouver, l'accommoder.*

*Le bonheur qu'elle procure est le fruit
de nos efforts et de notre intelligence.
La dédaigner c'est lui faire offense.*

Jean Amadou

SAUVAGE OU CULTIVÉE

Les truffes poussent à l'état sauvage dans toutes les régions calcaires d'Europe jusqu'à plus de 1'200 mètres d'altitude.

Elles se cultivent aussi, dans des truffières, spécialement plantées et entretenues. Celles-ci demandent des soins avisés et méticuleux que l'on nomme trufficulture.

Les cochons, les chiens et même les mouches sont de précieux auxiliaires pour la recherche du discret tubercule.





L'AMI DU CAVEUR

Le chien est le meilleur ami de l'homme dit-on, mais encore un extraordinaire chercheur. Il n'est pas le seul à déterrer le diamant noir, les sangliers également fouillent les champs et les sous-bois, et s'en délectent.

La recherche de truffes avec un chien s'appelle le cavage. Bien qu'une formation soit nécessaire, tous les chiens sont capables d'en trouver.

C'est la relation entre le maître et le chien qui est primordiale. Elle est presque aussi symbiotique que celle qui lie le chêne et ses racines mycorhizées.



EN SUISSE AUSSI

Les connaisseurs des champignons dont la truffe fait partie, sont réputés pour ne pas dévoiler leurs territoires de cueillette. Pourtant, il faut savoir que les sols calcaires du Jura sont très propices à la truffe.

Nos aïeux la connaissaient bien et la récoltaient volontiers. Pour l'anecdote, la pomme de terre, cet autre tubercule, se nommait *Truffyé* en patois vaudois.

Les variétés les plus présentes dans notre région sont les *tuber aestivum* et *tuber uncinatum*, respectivement truffe d'été et truffe de Bourgogne. La *tuber melanosporum*, dite truffe du Périgord est de plus en plus présente, en raison du réchauffement climatique.



L'ASSOCIATION



Depuis 2012, l'APRTS œuvre pour le développement économique et touristique de la truffe. Née grâce à l'initiative de passionnés, elle regroupe des personnalités issues de tous horizons. Son comité est présidé par Pierre Pittet (qui porte le chapeau).

Certains de ses membres sont à l'origine d'autres mouvements associatifs spécifiques :

- L'AMTB (Association du Marché aux Truffes de Bonvillars) invite tout un chacun à se familiariser avec le monde de la truffe lors d'une grande fête annuelle, qui a lieu le dernier samedi d'octobre.
 - L'ASRT (Association Suisse Romande de la Truffe) qui a pour but de promouvoir la truffe suisse et son utilisation. Elle rassemble notamment les caveurs.
 - Le GIVT (Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture), qui, en lien avec le SAVI (Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud), regroupe les trufficulteurs.
-



LA TRUFFIÈRE DIDACTIQUE

Le 3 décembre 2016, nous avons inauguré la première truffière didactique de Suisse et d'Europe. Cette réalisation concrétise un des objectifs majeurs de l'APRTS: faire connaître le monde de la truffe et son intérêt pour la région.

Une trentaine de "Compagnons de la Truffe Vaudoise", ont participé activement à la plantation des 150 premiers arbres sur une parcelle de 6'000 m².

Ce terrain magnifique, proche de la Cour de Bonvillars, et gracieusement mis à disposition par la Commune, présente d'excellentes caractéristiques pédologiques. Il s'intègre parfaitement au paysage viticole.

Cependant, la patience est de mise, car les premières truffes ne seront récoltées que cinq ans après la plantation, voire davantage selon les variétés de mycélium.



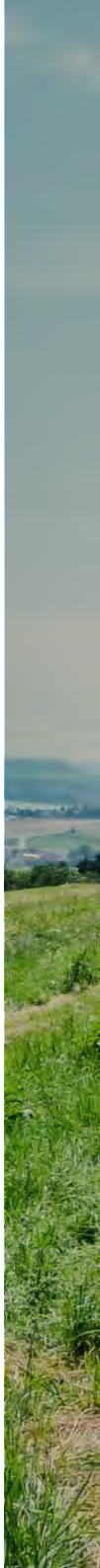
PRENEZ RACINE ICI !

Outre les chênes, les hêtres, les tilleuls, les noisetiers, les pins noirs et les charmes, d'autres espèces végétales sont mycorhizables.

La plupart des variétés sont présentes dans notre truffière didactique, ainsi que diverses espèces buissonnantes favorisant la croissance des précieux tubercules.

Pour le prix symbolique de 1'000.- CHF par arbre, joignez-vous à ce projet ambitieux et participez à notre initiative unique en Europe.

Devenez Compagnon...







COMPAGNON DE LA TRUFFE VAUDOISE

Le soutien financier des Compagnons est essentiel à la pérennisation de la truffière didactique.

Les Compagnons sont aussi invités au travail d'entretien régulier que demande la Truffière pour une bonne croissance.

Ils se réunissent chaque année pour un grand festin autour de la truffe et participent à l'intronisation des nouveaux membres.







CULTURE DE LA TRUFFE

En 2014, l'APRTS a créé le GIVT (Groupement d'Intérêt Vaudois pour la Trufficulture) afin d'aider les agriculteurs à s'investir dans ce segment de marché.

Grâce à ce groupe, cette technique culturale est aujourd'hui bien présente dans notre région. Une vingtaine de vergers dits truffiers ont déjà été réalisés sur plus de 25 hectares. Ces projets bénéficient de l'appui du SAVI (Service de l'agriculture et de la viticulture du canton de Vaud).





VERS UNE CHARTE TRUFFE VAUDOISE ?

La truffe est un produit délicat et précieux. Son attrait suscite des convoitises, notamment des transformateurs utilisant les arômes de truffe.

L'APRTS et ses partenaires s'engagent à promouvoir des produits exempts de produits chimiques ou d'arômes dits naturels.

Une authentification, identifiable par un logo, garantira le respect d'une charte de qualité établie par notre association.

Caveurs, restaurateurs et commerçants sont invités à adhérer à cette démarche.



TRUFFE VAUDOISE

RAYONNEMENT TOURISTIQUE

Avec l'APRTS, la région développe un positionnement inédit, qui dégage un fort capital de sympathie, avec pour effet l'incitation à de nombreux projets agro-touristiques, par exemple :

- Ballades à la découverte de la truffe
- Cours de cavage
- Dégustations
- Cours de cuisine

Cette thématique à la fois culinaire et agricole, a pour objectif d'accroître l'augmentation du nombre de visiteurs dans la région.





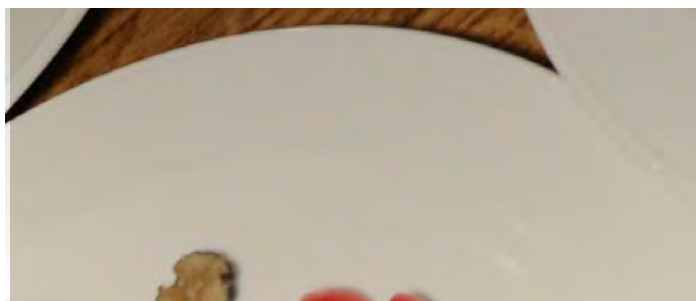


GASTRONOMIE

La cuisine de la truffe alterne le simple et le sophistiqué. Elle aiguise la curiosité et l'imagination des chefs.

L'APRTS œuvre à la diversification de l'offre gastronomique, tout en incitant à une utilisation respectueuse du produit.

Des cours à l'attention des professionnels de la gastronomie se mettent en place.





LE MARCHÉ AUX TRUFFES

Depuis 2009, le marché de Bonvillars, le plus grand du pays, accueille chaque année des milliers de visiteurs.

Les amateurs viennent de toute la Suisse et d'au-delà pour découvrir ces précieux tubercules. Ce dernier samedi d'octobre est égayé par des animations, des démonstrations de cavage avec les chiens, des dégustations gastronomiques, et des conférences scientifiques données par des spécialistes renommés.

Plus d'une centaine de kilos de truffes y est vendue, et plus d'une dizaine de kilos directement consommée dans les différents stands de dégustation.





ILS NOUS SOUTIENNENT



COMMUNE
DE BONVILLARS



canton de
vaud



RAIFFEISEN

ET VOUS?

- Association pour le Développement du Nord Vaudois
- Commune de Bonvillars
- Etat de Vaud

- Loterie Romande
- Banque Raiffeisen



PARRAINAGE

Devenez Compagnon de la Truffe Vaudoise en parrainant la truffière didactique de Bonvillars, au prix de 1'000.- CHF par arbre.

Inscription en ligne sur :

[www.aprts.ch / parrainage](http://www.aprts.ch/parrainage)

ou en remplissant le formulaire, à renvoyer par la poste :

NOM

PRÉNOM

ADRESSE

NPA & LOCALITÉ

EMAIL

TÉLÉPHONE

NOMBRE D'ARBRE(S) SOUHAITÉ

Je m'engage à verser
le montant sur le compte
de L'Association Première
Région Truffière de Suisse
ci-contre :

*Banque Raiffeisen Mont-Aubert Orbe
CH84 8080 8003 2118 6249 5
Première Région Truffière
Chemin du Cotter 4
1433 Suchy*

Je souhaite recevoir un bulletin de versement

Je souhaite être contacté(e)

Affranchir
svp

Monsieur Joan Masson
Caissier APRTS
Place du Château 2
1422 Grandson

ADRESSES UTILES



Pierre Pittet
Président APRTS
Ch. du Cotter 4
1433 Suchy

Frank Siffert
Président AMTB
La Sauvageraie
1427 Bonvillars

Jean-Pierre Schmidt
Président ASRT
Route des Aunaires 41A
1870 Monthey

Christophe Corbaz
Président GIVT
Ch. de Longeraie 50
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Yverdon-les-Bains Région
Office du Tourisme
Avenue de la Gare 2
Case Postale 1016
1401 Yverdon-les-Bains, Suisse
Tél. +41 (0) 24 423 61 01

APRTS

Ch. du Cotter 4
CH - 1433 Suchy

www.aprts.ch