

L'association «Première région truffière de Suisse» (APRTS) a pour objectif de développer la culture de la truffe dans le Nord Vaudois. L'impulsion a été donnée par le succès du marché aux truffes de Bonvillars. Grâce à une subvention du canton, 17 hectares de terres vaudoises ont été transformés en truffières. Les premières récoltes sont attendues dans six à sept ans. Une période que l'APRTS veut mettre à profit pour développer des projets. Sa première réalisation concrète est la première truffière didactique du monde, à Bonvillars.

Sur des pâtes ou une soupe, en risotto ou en omelette, la truffe fait le régal des gourmets. Mais si ce délicat champignon, parfois surnommé «diamant noir», pousse en quantité dans de nombreuses régions de Suisse et en premier lieu au pied du Jura, il est plutôt associé au Périgord ou à la région d'Alba, en Italie, qu'au Nord Vaudois. Cela a un peu changé avec le marché aux truffes de Bonvillars, qui vivra en octobre 2017 sa neuvième édition et attire plus de 5000 visiteurs par an. Et cela pourrait changer beaucoup puisqu'une quinzaine d'agriculteurs du canton de Vaud – au pied du Jura et dans le Nord Vaudois pour la plupart, mais aussi sur la Côte et dans la région d'Aigle – ont planté un total de 17 hectares en trois ans. «Il faudra attendre six à sept ans avant les premières récoltes», estime Pierre Pittet, président de l'association «Première région truffière de Suisse».

Cet agriculteur de Suchy s'est lancé dans la tubéraculture, «un mot que j'ai inventé», en 1991 déjà, avec un ami. «Mais je n'y connaissais rien, nous avons fait pas mal d'erreurs au début.» Cela ne l'a pas empêché de persévérer et de s'intéresser toujours plus au champignon. La première édition du marché aux truffes de Bonvillars, dont il est un des organisateurs, s'est tenue en 2009 et l'évènement est devenu incontournable. De nombreux autres marchés similaires ont d'ailleurs vu le jour un peu partout en Suisse depuis. L'association «Première région truffière de Suisse» (APRTS) est née en 2011, avec quatre objectifs: promouvoir la production, la récolte, la certification,

Du flair pour la truffe

Raphaël
Chabloz
Lausanne





Der Erfolg des Trüffelmarkts in Bonvillars inspiriert für neue Projekte zur Promotion der einheimischen Trüffelpilze.

Le succès du Marché aux truffes de Bonvillars inspire de nouveaux projets de promotion des truffes locales.

Il successo del mercato del tartufo a Bonvillars è lo spunto per nuovi progetti per la promozione del tartufo vonese.

la transformation, la distribution et la communication liées à la truffe; développer des produits et animer une filière commerciale; permettre le rayonnement de la région; promouvoir et défendre les intérêts des truffes suisses et leurs utilisations.

Valorisation de prairies maigres

Actuellement, tous les membres du comité sont bénévoles. L'Association pour le développement du Nord Vaudois (ADNV) soutient le projet au point de vue logistique et le suit de près. «Ce projet a beaucoup de valeur ajoutée», constate Dominique Faesch, directrice régionale du tourisme d'Yverdon-les-Bains et membre du comité de l'APRTS. C'est pourquoi le service pour l'économie de l'État de Vaud (SPECo) a soutenu financièrement la première étude de faisabilité et sur la valeur ajoutée du projet. Le canton de Vaud, par le biais de son service de l'agriculture, également: il accorde des subventions pour les truffières, durant les six ans nécessaires avant les premières récoltes. La truffe a besoin d'un arbre nourricier pour pousser. Dans une truffière, des arbres «mycorhizés», c'est-à-dire qui portent déjà l'organisme qui va donner naissance à la truffe, sont plantés. «Cela permet de valoriser les prairies maigres du pied du Jura, qui ont un faible rendement», affirme Pierre Pittet.

«Nous avons tout à créer», constate Pierre Pittet. Une des premières réalisations de l'association est la truffière didactique de Bonvillars, une première mondiale, plantée au printemps 2017. On peut y découvrir toutes les variétés de truffes comestibles et les essences d'arbres mycorhizables d'Europe. Ce projet a été financé par la Loterie Romande, à hauteur de 32 000 francs. La commune de Bonvillars met à disposition le terrain sur lequel est implanté la truffière et l'association recherche des parrains. Pour 1000 francs, on peut devenir un «Compagnon de la truffe vaudoise».

Label « Truffe vaudoise »

Beaucoup d'autres projets devraient voir le jour ces prochaines années, même s'il faudra attendre les premières récoltes de truffes pour qu'ils se concrétisent. «En attendant,

nous devons préparer le terrain», explique Pierre Pittet. L'APRTS imagine par exemple un «comptoir de la truffe», où les gourmets pourront régulièrement aller acheter le diamant noir. «Les restaurateurs doivent avoir un endroit où ils savent qu'ils peuvent se fournir régulièrement», constate Dominique Faesch.

Un label de qualité «Truffe vaudoise» sera développé, pour éviter les contrefaçons. L'association travaille également avec les restaurateurs de la région, pour qu'ils mettent la truffe régionale sur leurs menus, mais pas n'importe comment. «Certains utilisent de l'huile de truffe», constate Pierre Pittet. «Il s'agit d'arômes artificiels, avec un goût beaucoup plus fort, écœurant. La truffe, en revanche, a un arôme naturel, subtil, qui ne saute pas à la figure. Mais heureusement, la plupart jouent tout à fait bien le jeu.»

Un autre projet concerne les chiens. En effet, même dans une truffière, ils sont indispensables pour déceler les champignons sous la terre. Pierre Pittet imagine qu'il sera possible que les agriculteurs pourront louer des chiens formés pour l'exercice – on parle de chiens «caveurs». Astor, le chien des Pittet, est un redoutable chasseur de truffes. Il a d'abord dû les dénicher dans la maison familiale, puis sous la terre.

L'APRTS songe également à créer une «Maison de la truffe», où l'on pourrait notamment acheter et s'informer. Mais ce projet est actuellement en attente. «C'est encore trop tôt», constate Pierre Pittet. En attendant les premières récoltes, le président de l'APRTS fourmille d'idées. Son épouse développe quant à elle des recettes. Et donne un précieux conseil à tous les gourmets: «La truffe de Bourgogne, celle que l'on trouve le plus en Suisse, ne doit pas cuire. Le mets sur laquelle on la sert ne doit pas dépasser les 60 degrés!» O

www.aprts.ch

www.marche-truffes-bonvillars.ch



Trüffelduft im Jura

Der Verein «Première région truffière de Suisse» (APRTS), 2012 gegründet, hat zum Ziel, die Produktion, Ernte, Zertifizierung, Weiterverarbeitung, den Absatz und die Kommunikation rund um den Trüffel, den schmackhaften Erdpilz, zu fördern. Dazu sollen Produkte entwickelt werden, die dem neuen Geschäftszweig zum Erfolg verhelfen. Der ehrenamtlich wirkende Verein will damit auch die Bedeutung des Juras als Trüffelregion hervorheben

und das Interesse am Schweizer Trüffel und seiner Verwendung fördern. Eine grosse Motivation für das Engagement war der Erfolg des Trüffelmarktes in Bonvillars VD, der diesen Herbst bereits zum neuntenmal stattfinden wird. Dank finanzieller Unterstützung durch den Kanton haben 15 Waadtländer Landwirte in den letzten drei Jahren 17 Hektar Land mit Trüffelhainen bepflanzt, vor allem am Jurafuss und im nördlichen Teil der Waadt. Bis zur ersten Ernte dauert es sechs bis sieben Jahre. Die Trüffelhaine erlauben

eine Aufwertung von Magerwiesen, die ansonsten einen schlechten Ertrag abwerfen. Als eines der ersten Projekte realisierte der Verein im Frühling 2017 den didaktisch angelegten Trüffelhain von Bonvillars – eine Weltpremiere. Die Besucherinnen und Besucher können hier das ganze Spektrum essbarer Trüffel in Europa entdecken. Der Hain wurde unter anderem mit Mitteln aus der Loterie Romande finanziert; zudem sucht der Verein Paten. Weitere Projekte sind geplant: ein «Trüffel-Kontor», ein Label mit Qualitäts-

siegel «Truffe vaudoise» und längerfristig eine «Maison de la truffe». Die Association pour le Développement du Nord Vaudois und das regionale Tourismusbüro Yverdon-les-Bains unterstützen die «région truffière» im Bereich Logistik, die Gemeinde Bonvillars hat das Grundstück für den didaktischen Trüffelhain zur Verfügung gestellt. ○

www.aprts.ch

www.marche-truffes-bonvillars.ch

Profumo di tartufo nel Giura

L'associazione «Première région truffière de Suisse» (APRTS), fondata nel 2012, ha lo scopo di produrre, raccogliere, certificare, lavorare e commercializzare il tartufo come pure di cura la comunicazione su tutto ciò che riguarda il prezioso fungo. Nello specifico si tratta di sviluppare prodotti che permettano a questa nuova iniziativa commerciale di attecchire. Attraverso la propria attività, l'associazione senza scopo di

lucro intende valorizzare l'importanza del Giura quale terra di tartufi e suscitare interesse per il tartufo svizzero e il suo consumo. Un impulso fondamentale in questo senso arriva dal mercato del tartufo a Bonvillars (VD), giunto l'autunno scorso alla nona edizione. Negli ultimi tre anni, grazie al sostegno finanziario del Cantone, 15 agricoltori vodesi hanno coltivato a tartufi 17 ettari di terra, soprattutto ai piedi del Giura e nella parte settentrionale del Canton Vaud, ma bisognerà aspettare ancora sei o sette anni prima del primo

raccolto. La coltivazione del tartufo permette di rivalutare i prati magri che rendono poco. Tra i primi progetti realizzati dall'associazione nella primavera 2017 vi è la coltivazione didattica di Bonvillars – una prima a livello mondiale, finanziata tra l'altro con i fondi della Lotteria romanda, che permette ai visitatori di scoprire l'intera gamma di tartufi commestibili d'Europa. L'associazione cerca padrini per sostenere altri progetti già previsti: un «ufficio del tartufo», un marchio di qualità «Truffe vaudoise» e, più a lungo termine,

una «Maison de la truffe». L'Association pour le Développement du Nord Vaudois e l'ufficio del turismo di Yverdon-les-Bains sostengono la «région truffière» a livello logistico mentre il Comune di Bonvillars ha messo a disposizione il terreno per la coltivazione. ○

www.aprts.ch

www.marche-truffes-bonvillars.ch