

**AGRICULTURE** Depuis dix ans, Alain Salzmann prend soin d'une truffière sur les hauts de Bavois (VD). Dès l'automne, il y ramasse plusieurs fois par semaine des champignons, qu'il vend essentiellement en direct à des amateurs.

# La culture et la récolte de truffes sont aussi plaisantes que lucratives

De joyeux jappements retentissent ce matin-là, au pied du château de Bavois (VD). Dissimulés dans les fourrés, Alvin et Pepper, fidèles compagnons de l'agriculteur Alain Salzmann, reniflent le moindre centimètre de terre de la truffière créée il y a dix ans sur ce coteau surplombant le village.

Dès le mois de septembre, les deux chiens de ferme, à l'odorat bien développé, ont pour mission de déterrer des truffes d'été (*Tuber aestivum*) puis celles de Bourgogne (*Tuber uncinatum*) qui arriveront à maturation dans la culture de leur maître. Ce jour-là cependant, ils préfèrent visiblement débusquer les campagnols tapis dans les buissons plutôt que de dénicher le précieux champignon. «La pluie de cette nuit a dilué les odeurs, c'est moins facile pour eux de repérer les truffes, indique l'exploitant de la Ferme de Champ-Villars. Cet apport d'eau fait pourtant du bien! Le sol est compact à la suite de la canicule, il est difficile d'extraire les champignons sans les abîmer.»

## Croquette de réconfort

Sac en bandoulière, Alain Salzmann s'enfile dans une ligne d'arbres, ses fidèles compagnons sur les talons. Les allées d'arbres, serrées et entrecoupées de bandes herbeuses, se ressemblent toutes. Quinze essences se côtoient sur une parcelle de plus de 2 hectares. Pour la parcourir en entier, rangée après rangée, il faut marcher 8 km. Un bonheur pour Alain Salzmann. «Cherche, Alvin! Si on va sous les charmes, on aura peut-être de la chance», avance-t-il. Quelques minutes plus tard, le chien gratte délicatement la terre au pied d'un arbre puis regarde son maître, attendant une croquette récompensant ses efforts. À l'aide d'un cure-pied pour cheval, l'agriculteur extrait la truffe, à peine recouverte d'un centimètre de terre. Son odeur reconnaissable embaume l'air instantanément. Puis il récompense son fin limier, prêt à repartir à la recherche d'autres pépites noires. «Cette année, elles affluent presque à la surface, note Alain Salzmann. Elles sont relativement grosses, celle-ci pesant 116 g par exemple. L'an dernier, avec la sécheresse, elles étaient toutes petites,



Le Vaudois Alain Salzmann et ses chiens détèrent les truffes dès la mi-septembre.

© OLIVIER VOELSANG

mais j'en ai parfois trouvé 30 sous un même arbre!»

## Valorisation d'un terrain ingrat

Lorsqu'Alain Salzmann a planté ses premiers arbres, en 2014, cette culture était encore marginale. «J'ai découvert dans *Terre&Nature* l'existence d'une pépinière suisse spécialisée dans les arbres mycorhizés, se souvient-il. Cela faisait longtemps que je voulais me lancer, j'ai sauté sur l'occasion.»

Il choisit de créer sa truffière sur un terrain agricole ingrat: d'une forme triangulaire, il est en pente, bossu et caillouteux. «J'ai trouvé, en formant mon premier chien au cavage (ndlr: nom donné à la recherche des truffes), que certaines poussaient naturellement dans les haies délimitant cette par-

celle, relève-t-il en souriant. Je l'ignorais totalement, même si ce champignon figure dans d'anciens livres de recettes, preuve qu'il fait partie de notre terroir depuis longtemps.»

## Récoltes prometteuses

Il ne lui a fallu que cinq années avant de pouvoir récolter ses premières truffes, alors que d'ordinaire il faut patienter huit ans avant qu'elles ne se développent dans une truffière. Depuis, il passe quotidiennement en ramasser de la fin d'été et ce, jusqu'en hiver. «À partir du 15 septembre, on sort des truffes de Bourgogne, poursuit Alain Salzmann. Puis c'est le tour de celles du Périgord (*Tuber melanosporum*) jusqu'à Noël.»

Sa trouvaille, dure comme un caillou, rejoint les autres dans son sac. Les champignons seront ensuite «canifés» – afin de vérifier la qualité des nervures indiquant leur maturité et leur fraîcheur – puis nettoyés à l'eau, leurs sillons étant débarrassés de la terre à l'aide d'une brosse à dents. Ce n'est qu'une fois propres que les truffes seront mises sur le marché. «En Suisse, on les lave avant de les vendre, ce qui demande du travail, poursuit le Vaudois. Je les propose essentiellement à des privés, souvent rencontrés lors des visites que j'organise dans ma truffière. Il y a un réel intérêt pour ce produit.» Viendra ensuite le moment de tailler les arbres, pour que la lumière puisse se frayer un chemin jusqu'au sol. Celui-ci

## EN CHIFFRES

- 2000 arbres plantés en ligne sur une parcelle de 2,2 hectares.
- 15 essences différentes, du charme au pin, toutes mycorhizées.
- 5 ans, l'attente avant la première récolte.
- 31 vendeurs sont reconnus à ce jour par l'Association suisse romande de la truffe.
- 650 francs, le prix pour un kilo de truffes d'été, 900 fr. pour un kilo de celles de Bourgogne.

est travaillé sur une trentaine de centimètres pour casser les radicelles des racines, où se développent les truffes. Aujourd'hui, Alain Salzmann fait partie des 31 vendeurs reconnus par l'Association suisse romande de la truffe (ASRT), certains étant des amateurs cavant dans les forêts. Rien que dans le Nord vaudois, six hectares de truffières ont vu le jour ces vingt dernières années. La filière s'est également professionnalisée (lire l'encadré). Des cours, ainsi que des suivis de plantation, ont été mis sur pied par le Groupe d'intérêt vaudois pour la trufficulture, afin de valoriser cette diversification agricole, promise à un bel avenir.

CÉLINE DURUZ

+ D'INFOS [www.truffe-asrt.ch](http://www.truffe-asrt.ch)

## UNE FILIÈRE QUI S'ORGANISE

La truffe de Bourgogne (*Tuber uncinatum*), que l'on déterre dès la mi-septembre, et celle du Périgord (*Tuber melanosporum*), de décembre à mars, sont les deux seules espèces que l'on parvient à cultiver à large échelle. La trufficulture, qui était encore marginale il y a vingt ans, est en plein essor. Pour aider les agriculteurs à s'y mettre, l'Association suisse romande de la truffe (ASRT) a été créée en 2012 à Bonvillars (VD), village connu pour son célèbre marché. Elle a pour but de promouvoir la production, la récolte, la certification, la transformation et la distribution de ce produit du terroir en Romandie. Depuis 2018, elle compte en son sein l'Association première région truffière de Suisse (APRTS) qui gère le développement économique et touristique autour de ce champignon, ainsi que le Groupement d'intérêt vaudois pour la trufficulture (GIVT). «Il est composé d'agriculteurs qui se rassemblent six fois par an pour mettre leur expérience en commun, précise Isabelle Ravet, cheffe de projet de la filière truffière. Ils fournissent également des conseils avant plantation.»

PUBLICITÉ

Avec le soutien du GIVT et de l'APRTS,

**Découvrez le savoir-faire vaudois des agriculteurs passionnés qui cultivent la truffe**

et partagent leur expertise pour faire rayonner ce trésor de notre terroir.

[truffevaudoise.ch](http://truffevaudoise.ch)

