

La truffe vaudoise, un trésor qui se révèle au grand jour

Dans le nord vaudois, une filière truffière prend doucement racine. Portée par une association pionnière, elle construit pas à pas un véritable écosystème autour d'un produit d'exception.

Depuis 2023, l'Association Première Région Truffière de Suisse (APRTS) œuvre au développement de la culture de la truffe dans le Nord vaudois. En lien étroit avec les associations et les collectivités locales, le projet a déjà permis d'aménager une vingtaine d'hectares de truffières dans la région, et près de 50 hectares d'arbres truffiers dans le canton.

La truffe d'automne, douce et délicate

En Suisse, la truffe d'automne est la variété la plus cultivée. Moins célèbre que la truffe noire du Périgord ou la blanche d'Alba, elle possède pourtant un caractère bien à elle. « Son goût doux, avec des notes de noisettes et de champignons de Paris, est bien loin des arômes denses de chocolat et de cuir propres à la truffe noire », explique Isabelle Ravet, cheffe du projet truffier. Et d'ajouter : « Sa fragilité en fait un produit résolument frais : elle ne dispose que d'une fenêtre de cinq jours pour exprimer pleinement ses arômes. »

Cette fraîcheur, l'APRTS souhaite la préserver et valoriser. Dès 2027, l'association travaillera à la création d'un label garantissant sa fraîcheur et sa qualité.



Vers une filière nationale

Toujours à l'horizon 2027, un projet plus ambitieux encore verra le jour : une association fédérant l'ensemble des acteurs de la chaîne, des trufficulteurs aux restaurateurs, en passant par les hôteliers, les transformateurs, les vignerons et les professionnels du tourisme, à l'échelle de toute la Suisse. « Notre objectif est de créer une filière nationale, transparente à tous les niveaux », résume Isabelle Ravet.

Partir à la découverte de la truffe vaudoise

Pour ancrer cette filière sur le terrain, l'APRTS

propose 29 visites guidées réparties sur six sites, en forêt ou en truffière. Cette saison, une nouveauté est proposée au programme : une balade à la recherche de truffes avec Sophie Siffert et son chien, suivie d'une dégustation au feu de bois en pleine nature. Le tout accompagné de vins locaux en AOP Bonvillars ou Côtes de l'Orbe.

Et chaque dernier samedi d'octobre, le marché aux truffes de Bonvillars réunit entre 3000 et 5000 visiteurs autour d'animations et de stands gastronomiques, un rendez-vous incontournable pour les amateurs comme pour les curieux.

Texte **Maévine Mas**

Toutes les informations sont disponibles sur : **truffevaudoise.ch**



Association Première Région
Truffière de Suisse