



Christophe Corbaz a déjà formé son chien «Bob» à chercher la truffe, en attendant que ses deux plantations produisent.

Portrait

L'homme Christophe Corbaz, 46 ans, est né dans la ferme que sa famille exploite depuis au moins trois cents ans. «Avant, les registres ont brûlé.» Il est marié à une institutrice et est père de quatre enfants, dont seul le dernier pourrait être intéressé à reprendre. **L'exploitation** Le domaine fait 33 hectares, majoritairement plantés en grandes cultures, blé, etc. Cinq hectares sont dévolus à la pomme de terre. Il produit aussi de la rhubarbe en saison (vente en libre-service) et quelques légumes; 9000 m² ont été dévolus à la culture truffière. Le domaine n'est pas cultivé en bio. Christophe Corbaz travaille seul, avec juste un extra une semaine ou deux pour la récolte des pommes de terre. **Le produit** La culture de la truffe de Bourgogne est soutenue par la politique agricole de la Confédération. Le Canton de Vaud soutient également la trufficulture (20000 fr. en 2018). Aujourd'hui, les 80% de la truffe suisse poussent encore à l'état sauvage dans les forêts. La proportion des truffes cultivées va augmenter, puisqu'il y a aujourd'hui plus d'une centaine d'hectares plantés. **D.MOG.**

Christophe Corbaz espère sentir l'odeur de sa première truffe cet automne

L'agriculteur du Mont a planté deux truffières il y a cinq ans. Un investissement à long terme

David Moginier Texte
Jean-Paul Guinnard Photos

Quand il s'est lancé dans la truffe, il y a cinq ans, il n'y connaissait rien, avoue Christophe Corbaz aujourd'hui. Et il n'y avait pas grand monde qui pouvait le conseiller en Suisse, en 2014, quand il a planté ses premiers arbres micorhызés en bas de chez lui, au Mont-sur-Lausanne. «Quand mon père a passé la main, on a arrêté la culture maraîchère et nos ventes sur les marchés, trop chronophages pour un seul homme.» L'essentiel des 33 hectares est consacré aux grandes cultures céréalières, mais elles ne rapportent plus de quoi vivre décemment. Christophe Corbaz cultive aussi 5 hectares de pommes de terre, soit 150 à 200 tonnes qu'il récolte, lave, trie, conditionne lui-même avant de les vendre à un grossiste.

Alors pourquoi la truffe? «Ça m'a plu. Je voulais vraiment en faire une culture, pas juste planter des arbres et attendre que ça vienne, comme ils le font souvent

en France. Je suis agriculteur d'abord.» Une première truffière est plantée à quelques centaines de mètres de la ferme des hauts du Mont, où sa famille vit depuis au moins trois cents ans. «Je m'étais renseigné, j'avais lu, j'avais surfé sur le Net. Et j'ai trouvé les arbres nécessaires à la Pépinière de Genolier, qui m'a donné un coup de main, car elle est spécialisée là-dedans.» Parce qu'il faut planter des arbres dont les racines ont été micorhызées, soit où ont été placées des hyphes du mycélium, qui coloniseront la plante pour y développer leur précieux champignon.

Dézonner pour cultiver

«La Confédération subventionne les plantations de truffières à raison d'un tiers ou de la moitié des frais, mais il faut aussi obtenir une dérogation pour que la parcelle en zone agricole ne passe pas en zone forêt, autorisation qui doit être renouvelée tous les dix ans.» Un sacré investissement, puisque chaque arbre coûte une vingtaine de francs et qu'il y en a 650 chez Christophe Corbaz, sans compter les soins pendant les premières

années, non productives. «La truffe a besoin d'une terre très calcaire. J'ai d'abord dû laisser la parcelle en jachère deux ans, et j'ajoute des amendements calcaires chaque année. C'est le comble: mon grand-père s'est échiné à enlever les cailloux de la terre et je les remets en poudre aujourd'hui... Mais il n'y a aucun traitement sur ces arbres.»

Cette première parcelle a droit également à d'autres paiements directs, puisque l'herbe qui pousse entre les arbres n'est pas fauchée avant le 15 juin et qu'elle contient des plantes de catégorie 2. En plus, elle fait partie du réseau écologique du Mont, et n'est en fait pas fauchée avant le 15 août. «Au début, l'herbe montait si haut que je ne savais plus où étaient les arbres au moment de faucher.» Une erreur de débutant que le trufficulteur a vite corrigée. Il tond désormais une ligne à la base des arbres, 60 cm sortis du cadastre, à chaque arbre géolocalisé. Il travaille soit à la petite tondeuse, soit au quad pour éviter de tasser la terre avec un tracteur, et s'est même équipé d'un auto-chargeur pour évacuer le foin.

«Par contre, je ne gratte pas les pieds des arbres à la main ni ne coupe les racines, j'ai acheté un rouleau qui fait ça.» Car celui qui est aussi responsable des pompiers et conseiller communal au Mont continue son projet. Une deuxième parcelle a été plantée juste à côté de la ferme, cette fois en version «golf», avec un joli gazon tondu régulièrement. Et il espère en planter une troisième dans deux ans, «quand j'aurai vu comment fonctionnent les deux premières».

Des truffes noires, pour voir

Par défi, Christophe Corbaz a planté quelques chênes ensemencés de truffes du Périgord, la truffe noire, *Tuber melanosporum*. Mais l'essentiel est consacré à la truffe de Bourgogne, *uncinatum*, au pied d'essences variées. Des noisetiers en grande quantité, des charmes, des pins, des chênes, des tilleuls qui verront peut-être la première récolte cet automne. «Il faut normalement six à dix ans pour avoir les premières truffes. Mais j'ai déjà quelques zones «brûlées» dans mes plantations, ce qui est en général le signe de la

présence des champignons. La première que je récolte, je vais la mettre dans le formol pour m'en souvenir toujours», rigole-t-il.

Son plan financier prévoit que seul un arbre sur huit hébergera vraiment des truffes, «mais j'espère bien que tous donneront, évidemment». Il surveille ses plantations, taille ses arbres pour qu'ils ne dépassent pas 3 mètres. «Pour la truffe noire, j'ai espacé les arbres, pour la bourgogne, je cultive en haie. La truffe aime avoir deux tiers d'ombre et un tiers de soleil, un sol profond mais pas sablonneux. Et on la récolte entre 2 et 10 cm de profondeur.» Christophe et Bob, son chien croisé lagotto qu'il a déjà dressé pour sentir le précieux champignon, arpenteront les vergers dès septembre pour la truffe de Bourgogne. «On la récolte jusqu'à décembre.» La périgord, c'est de décembre à mars.

Et les débouchés? «J'ai le temps, mais je connais déjà plein de gens intéressés, des privés, des grossistes, des restaurateurs. Peut-être que je les transformerai moi-même. On verra.»



La truffière sauvage, où le foin reste en jachère jusqu'au 15 août et bénéficie de paiements directs.



Les arbres plantés ne nécessitent aucun traitement chimique mais de l'entretien autour de leur pied.



Dans la truffière jardin, on se croirait sur un green de golf entre les arbustes qui ne monteront jamais haut.

AVEC LE SOUTIEN DE:

Retraites
Populaires

Prométerre