

Réchauffement climatique: La truffe se déplace vers le Nord

Frédy Balmer cave la truffe de Bourgogne en Suisse depuis plus de quarante ans. Il connaît tous les coins que le pays recèle, de Coire à Genève. Depuis quelques années, il trouve de plus en plus de truffes du Périgord. Le réchauffement climatique serait à l'origine de ce changement.

LDD



Quel impact le réchauffement climatique pourrait-il avoir sur les truffes et la trufficulture? La question est d'actualité, faisant même l'objet d'un colloque le week-end prochain à Ménerbes, dans le sud de la France, à l'occasion de la seconde édition des Rencontres internationales de la truffe. «Une augmentation générale des températures risque de conduire à un déplacement des zones truffières habituelles vers des régions plus septentrionales, c'est-à-dire du Sud vers le Nord, indique Jean-Marc Olivier, coordinateur national de la recherche sur la truffe à l'Institut national de la recherche agronomique de Bordeaux (INRA). Le trop chaud et la sécheresse ne conviennent pas aux truffes, tout comme le froid et le gel d'ailleurs. La canicule de 2003 a lourdement pesé sur leur physiologie et celle des arbres avec lesquels le champignon vit en symbiose. A plus long terme, le problème de l'irrigation risque aussi de poser des problèmes dans certaines régions méditerranéennes et le sud-ouest de la France. Il faudra peut-être réfléchir

d'avantage avant d'implanter de nouvelles cultures là où on avait l'habitude d'en faire jusqu'alors.»

Dans ce contexte de modification des conditions climatiques, la Suisse est susceptible de devenir, d'ici vingt à trente ans, un terrain propice et fertile pour la truffe, tant à l'état naturel dans les forêts que cultivée. Outre celle dite de Bourgogne (*tuber uncinatum*), la plus répandue aujourd'hui dans notre pays, la truffe du Périgord (*tuber melanosporum*), l'une des plus prisées sur le marché, commence à faire son apparition sous nos latitudes. Une véritable révolution. «Depuis quelques années, j'en trouve de plus en plus alors qu'elle était très rare auparavant, souligne Frédy Balmer, cuisinier alémanique et chercheur de truffes depuis plus de quarante ans. Je ne vois pas d'autre explication à cela que le réchauffement climatique. Autre constat que font les caveurs (ndlr: ramasseurs de truffes): la saison de *Tuber uncinatum* a tendance à commencer plus tôt. Alors que les premières truffes mûres n'apparaissent en

principe pas avant le début du mois de septembre, on en trouve déjà dès la mi-juillet désormais.» Accompagné de ses deux chiens truffiers, Frédy Balmer parcourt près de 30 000 kilomètres par monts et par vaux, chaque année, en quête de diamants noirs. Il connaît tous les bons coins dont recèle le pays, de Coire à Genève. Désireux de partager sa passion, il n'hésite pas à emmener avec lui sur le terrain ceux que cela intéresse pour leur faire découvrir l'art de caver la truffe enfouie sous terre. Un art exigeant qui demande de la patience, du flair, un réel savoir-faire et du respect pour l'environnement. Certains n'hésitent pas à utiliser la pioche, ce qui provoque des dégâts au terrain et réduit à néant les spores du champignon. «Beaucoup de gens ignorent que nous avons de la truffe en Suisse. Ils achètent celles provenant de France et d'Italie alors que la nôtre est souvent meilleure et beaucoup plus fraîche quand elle arrive dans l'assiette du consommateur.»

De son côté, la Confrérie suisse de la truffe de Bourgogne, créée en 2002, s'emploie à mieux faire connaître ce précieux tubercule dans notre pays, de même que son utilisation en cuisine. Elle voudrait aussi en promouvoir la culture à l'avenir en faisant appel tant aux agriculteurs qu'aux sylviculteurs désireux de se diversifier ou de valoriser certains de leurs terrains. Quelques essais sont actuellement en cours. «On ne plante pas des plants truffiers comme on plante des tomates, explique Murielle Groux, cheville ouvrière de la Confrérie. J'ai moi-même planté des arbres mycorhizés. Mais il faut attendre près de dix ans avant de pouvoir en tirer les premiers fruits.» Si la truffe vaut de l'or, il ne faut pas s'attendre pour autant à ce que sa culture débouche sur une mine d'or. «La truffe loto où il suffisait de planter et d'attendre, ça n'existe plus!» observait, l'été passé, Jean-Marc Olivier dans le cadre d'un colloque. Elle demande beaucoup de travail et d'importants investissements. S'il n'y a pas une véritable tradition de la truffe en Suisse pour l'instant, cela pourrait changer. Grâce au réchauffement climatique, notamment, et des conditions du sol qui lui sont propices.

Léo Bolliger

+ d'infos

Confrérie suisse de la truffe de Bourgogne:

www.unciatum.ch

Rencontres internationales de la truffe:

du 18 au 20 janvier, Carpentras, Ménerbes, Avignon, France. Renseignements: tél. 0033 4 90 72 22 05 ou mairiemenerbes@wanaddo.fr