

# « Reconquérir les terrains à truffes »

Avec d'autres passionnés de ce champignon, **SERGE VARAMBON** anime l'association la Truffe de l'Isle Crémieu en Dauphiné, pour développer une filière sur le territoire des Balcons du Dauphiné.

**Pourquoi souhaitez-vous développer une filière trufficole sur l'Isle Crémieu ?**  
**Serge Varambon.** Notre objectif est de reconquérir les terrains naturellement producteurs de truffes. Aux XIXe et XXe siècles, il y avait de manière spontanée plusieurs centaines de kilos de truffes chaque année sur notre secteur, qui était caractérisé par un sol majoritairement calcaire. Les terrains propices au développement de la truffe sont en pente, bien drainés et ensoleillés. Nous voulons relancer et démocratiser ce produit d'excellence, qui est très cher car rare. Notre idée, c'est surtout de revenir à nos origines terriennes, locales, et de faire connaître le champignon dans ce qu'il a de plus naturel.

**Quelles actions avez-vous entreprises ?**  
**S.V.** Notre association a été créée en 2019 et compte 25 membres aujourd'hui, dont des agriculteurs qui se lancent dans la production de truffes. Ils font ça comme activité complémentaire

aujourd'hui, mais elle pourrait peut-être devenir principale demain. Une truffière témoin a été plantée sur un terrain de la commune de Montalieu-Vercieu, sous l'impulsion de la municipalité. Notre action est complémentaire à celle du Syndicat des trufficulteurs de l'Isère et s'inscrit dans une démarche de labellisation de la marque "Truffe de l'Isle Crémieu en Dauphiné". Nous aidons à la plantation, à la valorisation des espaces en déprise, à l'achat de matériel et à faire connaître notre démarche au plus grand nombre.

## Est-ce un défi ambitieux ?

**S.V.** Oui, il faut remotiver tous les acteurs qui sont partie prenante : les producteurs, les transformateurs, les restaurateurs et les consommateurs. Cet "or noir" fait partie du patrimoine local. Discrète et souvent méconnue, la truffe est un champignon parfumé et savoureux, qui se marie à merveille avec de nombreux mets gastronomiques, salés



Les membres de l'association réunis sur une plantation d'arbres truffiers à Frontonas. Serge Varambon, le président, est en haut à droite. Photo M.G.-R.

comme sucrés. Sur nos sols, on cultive la truffe noire du Périgord (la tuber melanosporum), qui est la plus aromatique, et la truffe de Bourgogne (la tuber uncinatum). Pour la faire connaître, nous prenons part à des manifestations locales, hors Covid bien sûr.

Par M.G.-R.

## L'INFO EN +

L'association bénéficie de conseils et d'aides des collectivités, et s'inscrit notamment dans le programme européen Liaison entre action de développement de l'économie rurale (Leader), qui vise à soutenir des projets pilotes en zone rurale. Plus d'infos sur <http://truffeislecremieu.fr/>.