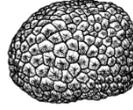


APRTS

Association Première Région
Truffière de Suisse



WWW.TERREDETRUFFE.CH

TRUFFICULTEURS SUISSES
SCHWEIZER TRÜFFELPRODUZENTEN

Standards de Qualité – Truffe Vaudoise Version 2025 – Document de référence Truffe Vaudoise / APRTS Contact : info@truffevaudoise.ch

Approuvé par l'APRTS
le xxxxx

Ce document définit les standards de qualité pour les truffes issues du canton de Vaud, dans un objectif de valorisation de la filière locale, de protection du consommateur et d'alignement avec les exigences nationales (Verband Trufficulteurs Suisses) et européennes (norme CEE-ONU FFV-53). Il s'adresse aux producteurs, cueilleurs, transformateurs, restaurateurs et distributeurs.

Sommaire :

APRTS – c/o Alain Jutzeler – Sous l'Eglise – 1433 Suchy
www.truffevaudoise.ch

079.210.78.39.
info@truffevaudoise.ch

APRTS

Association Première Région
Truffière de Suisse

1. Champ d'application, objectif et finalité des normes	2
2. Cadre légal Suisse	2
3. Espèces concernées et périodes de récolte	2
4. Normes des catégories de qualité	4
5. Tolérances de qualité	5
6. Normes minimales pour la récolte et le stockage	6
6.1 Normes minimales de qualité	6
6.2 Manipulation et contrôle avant expédition.....	6
6.3 Éviter le stockage prolongé	6
6.4 Canifage	6
7. Normes pour les produits transformés	7
7.1 Pas d'utilisation d'arômes synthétiques.....	7
7.2 Déclaration.....	7
7.3 Étiquetage	7

1. CHAMP D'APPLICATION, OBJECTIF ET FINALITÉ DES NORMES

Ce document définit les standards nationaux de qualité pour la production, la transformation, la commercialisation et la vente de truffes en Suisse, en cohérence avec la norme CEE-ONU FFV-53 et les exigences de l'Association Suisse des Producteurs de Truffes (Schweizer Trüffelproduzenten).

Ces normes visent à garantir une qualité homogène et élevée des truffes produites ou récoltées en Suisse, à valoriser leur origine naturelle, à éviter les produits artificiellement aromatisés, et à protéger le consommateur.

Certaines régions, comme le canton de Vaud, peuvent intégrer des annexes spécifiques tenant compte de leur contexte légal, écologique, agricole ou gastronomique.

2. CADRE LÉGAL SUISSE

En Suisse, la commercialisation de truffes est soumise à plusieurs dispositions légales, en particulier dans le cadre de la vente directe, de la sécurité alimentaire, de la traçabilité et de l'étiquetage. Ce document se base sur les exigences générales applicables à tout producteur ou transformateur actif sur le territoire national. Les adaptations régionales, notamment pour le canton de Vaud, sont présentées en annexe.

Vente directe : Toute personne vendant des truffes dans un cadre professionnel est soumise à la législation cantonale sur la vente directe. Une déclaration auprès des autorités fiscales est obligatoire en cas d'activité régulière.

Autocontrôle : La législation alimentaire suisse exige que tout acteur manipulant des denrées mette en place un système d'autocontrôle. Pour les producteurs et cueilleurs, un plan simplifié est recommandé. Il comprend des mesures de nettoyage, de surveillance de la température, d'étiquetage et de traçabilité.

Étiquetage : Les produits frais ou transformés doivent respecter l'Ordonnance du DFI sur l'étiquetage. Cela inclut la mention du nom latin de la truffe, de son nom usuel, de la provenance, de la date de récolte ou de transformation, ainsi qu'une durée de conservation.

3. ESPÈCES CONCERNÉES ET PÉRIODES DE RÉCOLTE

Seules les espèces cultivées ou cavées en Suisse sont mentionnées. Ne figurent pas les espèces trouvées à l'état sauvage, ni celles qui ne sont pas cultivées en truffières (*Tuber Indicum*, *macrosporum*).

APRTS

Association Première Région
Truffière de Suisse

Espèce	Nom courant	Période de récolte Vaud	Statut
Tuber Aestivum var. Uncinatum Chatin	Truffe d'été	1er mai – 31 août	Cultivée/sauvage
Tuber uncinatum Chatin	Truffe de Bourgogne	1er sept. – 31 mars	Cultivée/sauvage
Tuber mesentericum Vitt.	Truffe mésentérique	1er juillet – 31 mars	Cultivée/sauvage
Tuber Brumale Vittad. Tuber Brumale var. Moschatum.	Truffe brumale	1er déc. – 31 mars	Cultivée/Sauvage
Tuber melanosporum Vitt.	Truffe noire du Périgord	1er déc. – 31 mars	Cultivée/Sauvage
Tuber borchii Vitt.	Blanquette	1er nov. – 31 janv.	cultivée
Tuber magnatum Pico	Truffe blanche d'Alba	1er nov. – 31 janv.	Cultivée/ sauvage
Tuber Macrosporium Vittad.	Truffe lisse, truffe à grandes spores		Sauvage

4. NORMES DES CATÉGORIES DE QUALITÉ

Par principe, le label « Trufficulteurs Suisses » ne vend que des truffes de la catégorie « EXTRA Suisse ». Truffes de la "Catégorie 1 Suisse.» peut également être proposé sous forme de truffes fraîches avec une réduction de prix.

Catégorie	Critères	Vente
EXTRA	<p>Poids : minimum 20 gr</p> <p>Forme entière, arrondie, sans cavités, ni marques de morsures</p> <p>Péridium intact, canifage requis</p> <p>Normes minimales respectées</p>	<p>Vente sous forme de truffes fraîches</p> <p>Prix : selon la recommandation des trufficulteurs suisses</p>
Catégorie I Suisse	<p>Poids : min. 10 g ;</p> <p>Morceaux de truffes de première qualité, maturité maximale, truffes propres et coupées avec soin</p> <p>Péridium avec max. 1 blessure, canifage autorisé</p> <p>Normes minimales respectées, bons produits avec légers défauts admis</p>	<p>Vente en tant que truffes fraîches ou agréées pour la production de produits à base de truffes.</p> <p>Prix : Prix recommandé Producteurs suisses de truffes</p>
Catégorie II Pour les produits transformés	<p>Poids : min. 5 g ;</p> <p>Morceaux de truffes de première qualité, maturité maximale, truffes propres et coupées avec soin</p> <p>Péridium avec max. 1 blessure, canifage autorisé</p> <p>Normes minimales respectées, défauts tolérés si qualité conservé</p>	<p>Vente en tant que truffes fraîches ou agréées pour la production de produits à base de truffes.</p> <p>Prix : Prix recommandé Producteurs suisses de truffes</p>
Rejets	<p>Truffes avec moisissures, parties véreuses ou trop mûres</p> <p>Produits impropres à la consommation</p>	<p>Non autorisées pour la transformation ;</p> <p>Utilisables pour l'apprentissage ou l'inoculation</p>

5. TOLÉRANCES DE QUALITÉ

i) Catégorie « Extra »

Une tolérance de 2 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie I est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 0,5 % des produits peuvent présenter les caractéristiques de qualité de la catégorie II.

ii) Catégorie I

Une tolérance de 5 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie, mais conformes à celles de la catégorie II est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 1 % des produits peuvent ne correspondre ni aux caractéristiques de qualité de la catégorie II ni aux caractéristiques minimales, ou peuvent être atteints de dégradation.

iii) Catégorie II

Une tolérance de 10 % au total, en poids, de truffes ne correspondant pas aux caractéristiques de la catégorie ni aux caractéristiques minimales est autorisée. Dans le cadre de cette tolérance, au plus 2 % des produits peuvent être atteints de dégradation.

B. Tolérances de calibre

Pour toutes les catégories : une tolérance de 10 % au total, en poids, de truffes ne répondant pas aux exigences en ce qui concerne le calibrage est autorisée.

6. NORMES MINIMALES POUR LA RÉCOLTE ET LE STOCKAGE

6.1 NORMES MINIMALES DE QUALITÉ

Les truffes doivent présenter une qualité irréprochable sur les plans olfactif et acoustique. Elles ne doivent pas présenter de trous de ver, de taches de pourriture, de gel ou de coloration anormale de la gleba ou du périidium. Les truffes immatures, moisies, ou contenant des insectes (asticots ou autres) sont exclues.

6.2 MANIPULATION ET CONTRÔLE AVANT EXPÉDITION

Les truffes peuvent être lavées avec un peu d'eau pour un lavage rudimentaire. Le client nettoiera la truffe avant sa préparation en cuisine.

Après la récolte, elles sont traitées selon les étapes suivantes :

- **Séchage** : bref passage sur grille à température ambiante.
- **Brossage** : brossage à sec vigoureux avec une brosse en laiton.
- **Contrôle qualité** : chaque truffe fait l'objet d'une évaluation individuelle comprenant :
 - **Inspection visuelle** : analyse de la forme, de la taille et de l'intégrité du périidium. Les truffes abîmées ou déformées sont triées comme deuxième qualité ou écartées.
 - **Test olfactif** : toute truffe présentant une odeur phénolique ou putride est considérée comme déchet.
 - **Test acoustique** : tapotement avec un ongle, une spatule ou une brosse. Si le son est creux, la truffe est ouverte avec un couteau. Les cavités ou trous sont éliminés par découpe jusqu'à disparition des zones noires ou altérées.

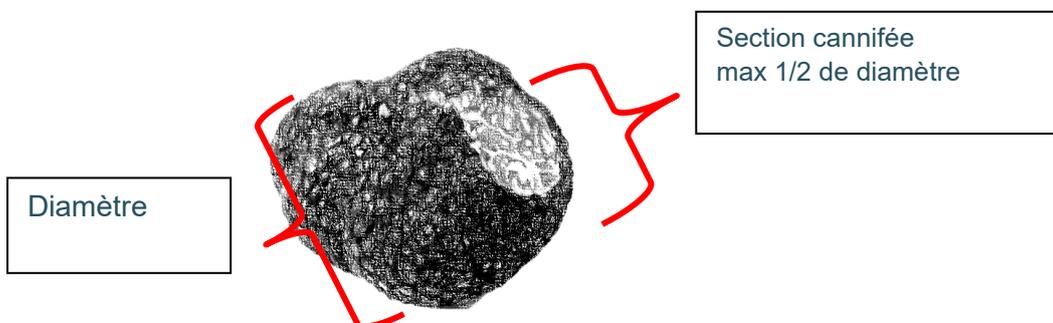
6.3 ÉVITER LE STOCKAGE PROLONGÉ

Afin de préserver la qualité des truffes, le stockage doit être réduit au strict minimum. Le principe de la "récolte à la commande" est recommandé afin de limiter le temps entre récolte et livraison.

6.4 CANIFAGE

Le canifage permet de mieux évaluer le degré de maturité et l'intégrité de la truffe. Il peut aussi être utilisé pour enlever une petite zone endommagée.

Règle : le diamètre du canifage ne doit pas excéder la moitié du diamètre total de la truffe. Une truffe coupée en deux n'est plus considérée comme canifée et ne peut donc pas appartenir à la catégorie 1.



7. NORMES POUR LES PRODUITS TRANSFORMÉS

7.1 PAS D'UTILISATION D'ARÔMES SYNTHÉTIQUES

Les membres de l'Association des producteurs suisses de truffes s'abstiennent d'utiliser des arômes synthétiques dans les produits à base de truffes. En renonçant aux arômes synthétiques, les consommateurs doivent vivre une expérience sensorielle authentique des différents types de truffes avec des truffes en provenance de Suisse. Le label « Trufficulteurs suisses » est synonyme de la plus haute qualité et de l'authenticité des produits à base de truffes suisses. Cela implique que :

1. S'abstenir de confectionner des produits qui ne peuvent pas être réalisés dans une qualité satisfaisante ne peut être garantie sans recours à des arômes synthétiques (par exemple, le risotto à la truffe sec)
2. Utilisation d'espèces de truffes sélectionnées dans des produits qui permettent une qualité satisfaisante (par exemple, *Macrosporium* au lieu de *Magnatum* pour le beurre de truffe)
3. Traitement professionnel (par exemple, pas de stérilisation thermique, pas de séchage des truffes)
4. Utilisation de quantités suffisantes de pourcentage en volume pour permettre une qualité satisfaisante (par exemple, 20 % de truffes dans du beurre de truffe)

7.2 DÉCLARATION

« Truffes - ... »

En général, le terme « truffe-... » est utilisé sous le label ABC. Utilisé comme nom pour les produits à base de truffes (beurre de truffe, sel de truffe, raviolis à la truffe, etc.).

« Truffé ou avec truffes ou à la truffe ... »

Selon l'ordonnance du DFI sur les champignons comestibles ([RS 817.022.17](#)), les étiquettes comportant « truffé », « avec truffe » ou « à la truffe » peuvent être utilisées pour les produits contenant au moins 3 % de truffes en poids. Cette quantité n'étant généralement pas suffisante pour produire des produits sans arômes de synthèse au goût perceptible de truffe de qualité satisfaisante, l'utilisation de ces termes doit être évitée sous le label « Trufficulteurs Suisses »

7.3 ÉTIQUETAGE

Les produits doivent être étiquetés conformément à l'ordonnance du DFI sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires. L'étiquetage est vérifié par le service de contrôle de la consommation.