

**Annexe à la charte de qualité :
Critères propres à chacune des catégories de
prestations**

RESTAURANTS ET METIERS DE BOUCHE

Critère 1 : la qualité de la truffe	Le prestataire propose obligatoirement en saison (juin à mars) des plats utilisant de la truffe fraîche, en provenance du canton, vendue par la des producteurs ou caveurs reconnus par l'ASRT. Cette offre comprend au moins une des deux formules suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • les plats à la carte • le menu spécial truffe
Critère 2 : l'espèce et l'origine de la truffe	En toutes circonstances, le prestataire informe le consommateur sur le type et l'origine de la truffe proposée : <ul style="list-style-type: none"> • truffe fraîche • provenance • variété de Tuber
Critère 3 : présentation du produit	Un encart sur la carte du restaurant ou le support de présentation de l'offre du prestataire, donne aux clients une information sur la truffe et mentionne le label de qualité
Critère 4 : utilisation du produit	Aucune utilisation d'arôme synthétique ou naturel de truffe Seul l'huile faite maison à partir de truffe est acceptée

HEBERGEURS PROPOSANT DES « SEJOURS TRUFFE »

Critère 1 : nature des prestations	Des séjours truffes organisés par des hébergeurs locaux valorisent la truffe de la région. La prestation, proposée sur un week-end ou un séjour plus long comprend : <ul style="list-style-type: none"> • l'hébergement • la découverte de la truffe • la dégustation • la découverte du territoire de production de la truffe Elle peut également comprendre une initiation à la cuisine de la truffe. L'hôte organisateur du séjour est le garant d'un accueil personnalisé et du partage d'une passion pour la truffe. Il ou elle transmet aux clients de ces séjours les valeurs contenues dans la charte de la Truffe Vaudoise. L'hôte organisateur du séjour s'engage à utiliser la truffe du canton de Vaud dans le cadre des repas qu'il est susceptible de proposer (en table d'hôte ou dans son restaurant) et de la promouvoir. Il conseille ses clients qui souhaitent faire l'acquisition de truffes, en l'orientant vers des sources garantissant la qualité du produit.
Critère 2 : période	Les séjours truffe se déroulent de préférence à la période de récolte de la truffe.
Critère 3 : modalités d'organisation	Les séjours truffes peuvent être proposés dans le canton Les hébergements supports à cette activité sont : L'hôtel, la chambre d'hôte et l'appartement de vacances. <i>Dans tous les cas, la visite d'une commission validera leur adhésion ; une éventuelle dérogation pourra être accordée à ceux qui ne répondent pas à ces critères. Il est possible de refaire une demande l'année d'après.</i> Les critères indispensables à la validation de ces adhésions au-delà du confort de l'établissement, reste la capacité de l'hébergeur à proposer à ces hôtes la découverte des activités proposées (repas, balade, formations, etc.), dégustation du produit, etc. Les dates de programmation des séjours, les tarifs, les renseignements pratiques sont communiqués à l'Association « La 1ère Région truffière de Suisse » et à l'Office de Tourisme chaque année afin d'être intégrés dans la promotion des événements de la région.

COMMERÇANTS

Critère 1 : présentation du produit	Le commerçant s'engage à commercialiser en priorité la truffe suisse et mentionner de manière explicite sur l'affichage ou l'étiquetage du produit : <ul style="list-style-type: none"> • le nom usuel "Truffe du Jura", "Truffe du Périgord", "Brumale", ... • son nom latin "Tuber..." quelle que soit la forme et l'espèce présentée • le lieu de récolte et de production Il s'engage à donner une information sur la truffe et mentionne le label de qualité
--	---

COURS DE CUISINE ATOUR DE LA TRUFFE

Critère 1 : nature des prestations	<p>Ces cours s'adressent à un public d'amateurs et de professionnels.</p> <p>Ils doivent être animés par un professionnel et proposés :</p> <ul style="list-style-type: none">• dans le cadre d'animations (fête de la truffe par exemple, ou autre manifestation)• dans le cadre de prestations organisées spécifiquement par un restaurateur• dans le cadre de séjours à thèmes <p>Le restaurateur/animateur des cours de cuisine s'engage à utiliser avant tout de la truffe suisse La cuisine avec de la truffe fraîche est recherchée en priorité.</p> <p>Un discours d'introduction au produit, ses spécificités, sa culture, est intégré à la prestation du cuisinier dispensant les cours.</p> <p>Les cours de cuisine sont accompagnés de la dégustation des préparations.</p>
Critère 2 : période	Les cours de cuisine se déroulent de préférence en automne et en hiver à la période de récolte de la truffe.
Critère 3 : modalités d'organisation	Les cours de cuisine sont proposés dans le canton ou en Suisse à des fins promotionnelles. Les locaux utilisés pour ces cours sont conformes aux normes en matière d'hygiène dans la restauration. Les dates de programmation des cours de cuisine, les tarifs, les renseignements pratiques sont communiqués à l'Association « La 1ère Région truffière de Suisse » et à l'Office de Tourisme chaque année afin d'être intégrés dans les programmes.

ANIMATIONS ATOUR DE LA TRUFFE

Critère 1 : nature des animations	<p>Les animations valorisent la truffe en général Ces animations s'adressent à tous les publics. Elles peuvent comprendre :</p> <ul style="list-style-type: none">• un Marché aux truffes• des fêtes gastronomiques• des concours de cuisine• des randonnées accompagnées• des démonstrations• des conférences• etc...
Critère 2 : période	Les animations se déroulent : <ul style="list-style-type: none">• en période de récolte de la truffe• en période de fréquentation touristique
Critère 3 : modalités d'organisation	<ul style="list-style-type: none">• Chaque organisateur est libre d'organiser les manifestations dont il a la charge selon ses objectifs et ses moyens.• Il respecte la réglementation en vigueur dans son domaine d'activité et est assuré en responsabilité civile.• Une note descriptive des objectifs et du déroulement de l'animation est transmise à l'association• La programmation des animations fait l'objet d'une concertation, entre les différents organisateurs, dans le cadre des séances du comité de l'Association « La 1ère Région truffière de Suisse »

VISITES GUIDEES

Critère 1 : nature du site sur lequel se déroule la prestation de découverte	<p>Les visites guidées se déroulent :</p> <ul style="list-style-type: none">- sur la truffière liée à la Maison de la truffe- sur des truffières privées- dans la nature <p>Les sites doivent être accessibles, aptes à accueillir du public, ne présentant pas de risques pour le propriétaire (risques de dégradation ou de vol, sur sites de production isolés par exemple).</p>
Critère 2 : période durant laquelle la prestation est proposée	<p>Les visites automnales et hivernales sont privilégiées, mais les visites en été, en réponse à la demande touristique (truffe d'été), peuvent aussi être proposées.</p> <p>Les prestataires de visites guidées s'engagent à valoriser la truffe Vaudoise en toute saison de production, y compris lors des visites d'été.</p>

Critère 3 : contenu de la prestation	<p>a) Le guide : le critère humain est fondamental. C'est donc une personne physique qui est identifiée, signataire de la charte et garante de la qualité de la prestation.</p> <p>b) un discours commun comprenant les messages que l'Association « La 1ère Région truffière de Suisse » et ses partenaires souhaitent communiquer sur la truffe :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la présentation et valorisation de Tuber et de ses différentes espèces • le savoir-faire local, la culture • le Marché aux truffes de Bonvillars • la filière truffe : recherche, culture, marché, négoce, organisation,... • la dégustation chez les restaurateurs <p>c) un discours adapté aux différents types de publics accueillis : Prestation de découverte pour les néophytes, touristes individuels, suisses et étrangers (l'APRTS fourni un document traduit à remettre aux visiteurs : GB, DE, EN, IT, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> • groupes d'adultes (souvent des seniors) • enfants, dans le cadre familial • groupes d'enfants <p>Prestation approfondie pour les gastronomes avertis, les spécialistes, les professionnels avec un discours pouvant être acquis dans le cadre d'une formation de l'ASRT et de l'APRTS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sur le fond (le produit, l'environnement, la culture, les aspects techniques, scientifiques, la filière...) • la forme (la communication et son adaptation aux différents types de publics) <p>d) des lieux pour le déroulement de la prestation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un espace d'accueil du public (dans le cas d'une prestation organisée par l'OT comme dans le cas de la prestation proposée chez un producteur : lieu couvert capable de recevoir un groupe, espace de projection, sanitaires...) • une truffière pour la sortie sur le terrain <p>e) une démonstration de cavage avec chien</p> <p>f) la dégustation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • automne-hiver : une prestation spécifique proposée à un tarif particulier • l'été : possible avec de la truffe aestivum (discours clair sur les différentes espèces de truffes)
Critère 4 : modalités de déroulement	<p>Les prestations sont à moduler en fonction du type de public accueilli</p> <ul style="list-style-type: none"> • maximum : 50 personnes pour la prestation « groupe autocariste » • maximum une vingtaine pour la prestation « spécialistes » <p>Durée : à moduler en fonction du type de prestation. Le prestataire précise une durée type par catégorie Tarifs</p> <p>: le prestataire propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des tarifs spécifiques (adultes, tarifs enfants, tarifs individuels, tarifs groupes) • une dégustation (obligatoire)

CAVEURS, PRODUCTEURS ET VENDEURS DE TRUFFE

Critère 1 : la Charte de Vente	<p>Le prestataire se conforme à la charte du Label Truffe Vaudoise faisant partie intégrante du contrat.</p> <p>Il est reconnu par l'ASRT et a suivi le cours de base avec succès.</p> <p>Il déclare le produit de ses ventes aux impôts et le communique à l'APRTS à des fins de statistiques anonymes</p>
Critère 2 : l'espèce et l'origine de la truffe	<p>Il propose uniquement en saison (juin à mars), des truffes fraîches, en provenance du canton ou d'ailleurs</p> <p>En toutes circonstances, le prestataire informe le consommateur sur le type et l'origine de la truffe proposée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • truffe fraîche, nombre de jours depuis la récolte et durée de conservation • provenance • variété de Tuber
Critère 3 : présentation du produit	<p>Un encart sur le contenant ou le support de présentation de l'offre du prestataire, donne aux clients une information sur la truffe et mentionne le label de qualité</p>
Critère 4 : Contenu du produit	<p>Aucune utilisation d'arôme synthétique ou naturel de truffe</p>

LES TRANSFORMATEURS ET VENDEURS DE PRODUITS

Critère 1 : la qualité de la truffe	<p>Le prestataire propose obligatoirement en saison (juin à mars) des produits transformés avec de la truffe fraîche ou congelées, en provenance du canton.</p> <p>La qualité est régie selon la charte du Label Truffe Vaudoise faisant partie intégrante du contrat.</p> <p>Il déclare le produit de ses ventes aux impôts et le communique à l'APRTS à des fins de statistiques anonymes</p>
Critère 2 : l'espèce et l'origine de la truffe	<p>En toutes circonstances, le prestataire informe le consommateur sur le type et l'origine de la truffe utilisée pour la transformation des produits :</p> <ul style="list-style-type: none">• provenance• variété de Tuber
Critère 3 : présentation du produit	<p>Un encart sur la vitrine ou le support de présentation de l'offre du prestataire, donne aux clients une information sur la truffe et mentionne le label de qualité</p>
Critère 4 : présentation du produit	<p>Aucune utilisation d'arôme synthétique ou naturel de truffe Seul l'huile faite maison à partir de truffe fraîche est acceptée</p>

Annexe : mentionnée

Charte de vente des Truffes en Suisse

Label " Truffe Vaudoise "



Charte de qualité pour la vente et la commercialisation des truffes de provenance exclusive du canton de Vaud.

ARTICLE I : Objet

Le présent accord interprofessionnel a pour objet de définir une norme Truffes Suisses, (récoltées en plantations ou provenant du milieu naturel) afin d'améliorer la qualité des truffes, ascocarques provenant des champignons du genre TUBER, produites en Suisse.

ARTICLE II : Norme Truffes Fraîches

1 - ESPÈCES

Les espèces de truffes récoltées en Suisse (récoltées en plantations ou provenant du milieu naturel) sont autorisées à la commercialisation sous l'appellation suivante :

- **Tuber aestivum** Vitt., « truffe de la Saint Jean », « truffe d'été », « truffe blanche d'été »
- **Tuber uncinatum** Chatin, « truffe de Bourgogne »
- **Tuber mesentericum** Vitt., « truffe mésentérique », « truffe de Lorraine »
- **Tuber brumale** Vitt., « truffe brumale »
- **Tuber melanosporum** Vitt., « truffe noire », « truffe noire du Périgord »
- **Tuber borchii** Vitt. ou **Tuber albidum Pico**, « Blanquette », « Bianchetta »
- **Tuber magnatum Pico**, « truffe Blanche », « Truffe d'Alba »

Leurs caractéristiques botaniques et organoleptiques sont précisées en annexe.

Toutes ces espèces sont présentes en Suisse y compris la magnatum pico que l'on rencontre dans le Mendrisiotto (Tessin) et sur le plateau de Genève à Bienne.

2 - DISPOSITIONS CONCERNANT LA QUALITÉ

A- Caractéristiques minimales

Dans toutes les catégories, indépendamment des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie et des tolérances admises, les truffes (récoltées en plantations ou provenant du milieu naturel) doivent :

- avoir l'odeur, la saveur et la couleur caractéristiques de l'espèce
- avoir une maturité suffisante
- être fermes au toucher
- être propres, brossées ou lavées sans traces de terre
- être exemptes de parasites et de matières étrangères
- être exemptes de pourriture et d'altérations par le gel
- être exemptes d'humidité extérieure anormale (lavage)
- avoir une masse supérieure ou égale à 5 grammes

B- Classification

Les truffes font l'objet d'une classification en quatre catégories définies ci-après:

Catégorie « EXTRA »

Seules les truffes de qualité supérieure sont classées dans cette catégorie.
De plus, elles doivent :

- être entières; une légère altération superficielle est tolérée
- avoir une forme arrondie, plus ou moins régulière et lobée
- avoir un poids minimum de 20 gr.

Catégorie « A »

Seules les truffes de bonne qualité sont classées dans cette catégorie. Sont tolérés :

- légers défauts de forme, d'aspect et de couleur
- légères meurtrissures superficielles
- légères détériorations de prédateurs.
- avoir un poids minimum de 10 gr.

Catégorie « B »

Entrent dans cette catégorie les truffes n'entrant pas dans les catégories supérieures à condition de respecter les caractéristiques minimales et un poids minimum de 10 gr.

Elles peuvent être coupées pour l'assainissement, mais le morceau doit présenter les caractéristiques de la qualité « A ».

Catégorie « C »

Entrent dans cette catégorie les truffes n'entrant pas dans les catégories supérieures à condition de respecter les caractéristiques minimales et un poids minimum de 5 gr.

Elles sont destinées essentiellement à la fabrication. Elles peuvent être coupées, en morceaux, à condition que ceux-ci ne nuisent, ni à sa qualité, ni à sa conservation.

4 - DISPOSITIONS CONCERNANT LES TOLÉRANCES

Tolérances relatives aux espèces commercialisées

La commercialisation séparée des espèces de truffes est obligatoire. En aucun cas, les espèces différentes trouvées ne peuvent être des espèces non produites en Suisse. Le canifage est conseillé à chaque incertitude.

5 - DISPOSITIONS CONCERNANT LA PRÉSENTATION

Les espèces de truffes doivent être commercialisées séparément.

A- Homogénéité

Le contenu de chaque lot doit être homogène, ne comporter que des truffes de même origine, espèce et qualité et sensiblement de même état de maturité, développement et coloration. La partie apparente du lot doit être représentative de l'ensemble.

B- Conditionnement

Les truffes doivent être emballées de façon à assurer la protection convenable du produit. Les matériaux et notamment les papiers utilisés à l'intérieur du colis doivent être neufs, propres. Les lots doivent être exempts de tous corps étrangers. Les truffes doivent être obligatoirement présentées dans des emballages neufs lorsqu'elles font l'objet d'une expédition.

C- Présentation

Les truffes fraîches doivent être présentées dans des sacs de toile, des filets ou d'autres contenants ne portant pas atteinte à leur qualité. Les emballages plastiques sont à proscrire.

6 - DISPOSITIONS CONCERNANT L'ÉTIQUETAGE

Les indications relatives au marquage telles que précisées ci-dessous :

- doivent être apparente lors de la présentation du produit à l'utilisateur ou au consommateur.
- figurer sur le conditionnement ou le préemballage ou, en cas de vente en vrac, sur un écriteau visible par l'acheteur.
- peuvent être placées à l'intérieur du colis lors de l'expédition.

A - Identification

- Emballeur et/ou expéditeur
- Identification symbolique, délivrée ou reconnue par un organisme officiel.

B - Dénomination du produit

- Truffes
- Nom usuel de l'espèce de truffe tel que prévu à l'article 2 de la présente norme

C - Origine du produit

- Canton de Vaud
- Eventuellement appellation régionale ou locale, marque collective.

D - Caractéristiques commerciales

- Catégorie

E - Marque officielle de contrôle (facultative à ce jour)

- A définir selon le label

ARTICLE III : Dates de commercialisation

La commercialisation des truffes immatures est proscrite.

Les truffes fraîches ne peuvent être commercialisées au-delà de 7 jours.

ARTICLE IV : Annexe

Caractéristiques botaniques et organoleptiques des espèces de truffes récoltées en Suisse

(Fichiers joints)

Fait à Yverdon-les-Bains, le 01 janvier 2017

Tuber aestivum Vitt., « truffe de la Saint Jean », « truffe d'été », « truffe blanche d'été »

Corps / Ascocarpe

Dimensions Variables, de la taille d'une noix à un poing humain ou plus; dans quelques cas, plus de 10 cm de diamètre
Forme Arrondie ou irrégulière; parfois présence d'une fossette basiliaire

Peau / Péridium

Couleur Brun noirâtre à noire
Aspect Verruqueux
Verrues Souvent de grande taille (largeur 3-12 mm), pyramidales (5-7 faces), saillantes, dures, à arêtes vives, généralement déprimées au sommet, striées transversalement et sillonnées longitudinalement
Péridium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Ferme, charnue
Couleur D'abord blanchâtre, puis jaunâtre, couleur mastic, noisette pâle, brun clair
Veines Très nombreuses, serrées, fines, arborescentes, blanches, immuables
Odeur Agréable, la noisette, le malt d'orge torréfié ou la fermentation
Saveur Faible, fine, agréable

Spores

Nombre par asques 1-4 (6)
Forme Elliptique
Couleur Jaunâtre à brun pâle
Dimensions (ornementation exclue) (18) 25-45 (50) X(15) 18-36 (40) μ
Ornementation Réticulo-alvéolée, réseau peu développé à alvéoles plutôt petites et irrégulières; mélange de plages alvéolées et de crêtes membraneuses non fermées; hauteur moyenne 2 μ

Période normale de maturité

Suisse 1er mai au 30 août

Tuber uncinatum Chatin, « truffe de Bourgogne », « truffe d'Automne »

Corps / Ascocarpe

Dimensions Variables, de la taille d'une noix à un poing humain ou plus
Forme Arrondie ou irrégulière; avec parfois une fossette basiliaire

Peau / Péridium

Couleur Brun noirâtre à noire
Aspect Verruqueux
Verrues Petites ou grosses, pyramidales (5-7 faces), saillantes, à arêtes vives, sillonnées longitudinalement et à striures transversales discrètes ou absentes
Péridium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Ferme, charnue
Couleur Marron foncé, brun foncé à chocolat
Veines Très nombreuses, serrées, fines, très ramifiées, arborescentes, blanches, immuables
Odeur Agréable de noisette, pouvant devenir âcre, phénolique sur de vieux spécimens ou des exemplaires enfermés dans des récipients hermétiques
Saveur Très agréable, bien plus marquée que celle de T. aestivum

Spores

Nombre par asques 1-4 (7)
Forme Elliptique
Couleur Jaunâtre à brun pâle
Dimensions (ornementation exclue) 20-55 X 15-40 μ
Ornementation Réticulo-alvéolée, réseau très développé à alvéoles plutôt amples et régulières; hauteur moyenne 4 μ (jusqu'à 9 μ)

Période normale de maturité

Suisse 01 septembre au 31 mars

Tuber mesentericum Vitt., « truffe mésentérique », « truffe de Lorraine »

Corps / Ascocarpe

Dimensions De la taille d'une noix ou plus rarement d'un œuf de poule
Forme Arrondie ou irrégulière; généralement présence d'une fossette basilaire plus ou moins marquée

Peau / Périidium

Couleur Très noire
Aspect Verruqueux
Verrues Petites (largeur 2-4 mm), très serrées, aiguës ou à sommet aplati, à 5 faces, non striées transversalement
Périidium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Ferme, charnue
Couleur D'abord blanchâtre, puis gris-brun, brun foncé, marron foncé à chocolat
Veines Blanches, bien marquées, immuables, formant un labyrinthe
Odeur Forte, bitumineuse, phénolique, de teinture d'iode, disparaissant plus ou moins quelque temps après l'extraction
Saveur Plus ou moins agréable, parfois d'amande amère

Spores

Nombre par asques 1-3 (5)
Forme Ellipsoïde à sub-globuleuse
Couleur Jaunâtre à brunâtre clair
Dimensions (ornementation exclue) (20)25-50(53) X(15)20-38(43) μ
Ornementation Réticulo-alvéolée, réseau moyennement développé à alvéoles petites et irrégulières, souvent interrompues, parcourues de crêtes secondaires; hauteur du réseau: 3 à 6 μ

Période normale de maturité

Suisse 1er juillet au 31 mars

Tuber brumale Vitt., « truffe brumale »

Corps / Ascocarpe

Dimensions De la taille d'une noix à un poing humain
Forme Arrondie ou irrégulière, lobée; parfois, présence d'une fossette basilaire

Peau / Périidium

Couleur Noirâtre (jamais rougeâtre avant maturité)
Aspect Verruqueux
Verrues Polygonales (5-6 faces), de taille moyenne (largeur 1-3 mm), en général plus petites que celles de *T. melanosporum*, peu saillantes, déprimées au sommet, sillonnées longitudinalement, non striées transversalement
Périidium Fragile, se décollant facilement

Chair / Gleba

Consistance Ferme
Couleur D'abord blanche, puis grise, gris-brun à gris-noir
Veines Grossières, épaisses et espacées, gangliformes, parfois fines et serrées, blanches, immuables
Odeur Agréable à forte, musquée chez la variété *moschatum*
Saveur Agréable; désagréable chez la variété *moschatum*

Spores

Nombre par asques 1-6(moyenne 5)
Forme Oblongue- elliptique
Couleur Jaune clair, brun clair; spores translucides
Dimensions (ornementation exclue) (15)20-42 X 15-30 μ
Ornementation Echinulée, épines longues, rigides et pointues, non rattachées par la base, parfois flexueuses; longueur: jusqu'à 6 μ

Période normale de maturité

Suisse 1er décembre au 31 mars

Tuber melanosporum Vitt., « truffe noire », « truffe noire du Périgord »

Corps / Ascocarpe

Dimensions De la taille d'une noix à un poing humain; dans quelques cas, 10cm de diamètre et plus
Forme Arrondie ou irrégulière, lobée

Peau / Péridium

Couleur D'abord rougeâtre, puis noire rougeâtre, noire brunâtre
Aspect Verruqueux
Verrues Polygonales (4-6 faces), de taille moyenne (3-5 mm), côtelées en longueur, déprimées au sommet, sub-friables
Péridium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Ferme
Couleur D'abord blanche, puis grisâtre, gris-rougeâtre, enfin brun violacé à noir pourpré
Veines Nombreuses, fines, filliformes, bien marquées et très ramifiées, blanches, rougissant à l'air à maturité
Odeur Intense, agréable, caractéristique
Saveur Très agréable, caractéristique

Spores

Nombre par asques 1-3-4 (6)(moyenne: 3-4)
Forme Longuement ellipsoïde (ballon de rugby)
Couleur Brun, sombre, spores opaques
Dimensions (ornementation exclue) (20)25-55 X (15)20-35 μ
Ornementation Echinulée, épines courtes et rigides, très serrées, non élargies à la base; base des épines se rejoignant en partie pour former de petites vallées (au microscope électronique à balayage) Hauteur des épines: 2,5-3 μ

Période normale de maturité

Suisse 1er décembre au 31 mars

Tuber borchii Vitt. ou **Tuber albidum** Pico, « Blanquette », « Bianchetta »

Corps / Ascocarpe

Dimensions Variables, mais taille généralement petite à moyenne (d'un pois à un œuf de poule); dans quelques cas, jusqu'à 10 cm de diamètre
Forme Régulière ou irrégulière, sub-lobée

Peau / Péridium

Couleur Très variable. D'abord blanchâtre, puis blanc-rosâtre, grisâtre, jaune-ocre-brun, brun-rouille, brun orangé, même brun foncé, souvent maculé de taches brun-rouge ou rougeâtre sombre
Aspect Lisse
Verrues Absence
Péridium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Charnue
Couleur D'abord blanche, puis ocracée, rougeâtre, brunâtre, brun-rouge, brun-violacé, voire presque noire
Veines Peu nombreuses, ramifiées, anastomosées, parfois fines et à contour bien défini, parfois à contour diffus, blanches, blanches ocracées, rougeâtres, brunâtres,
Odeur Presque aromatique, puis forte et alliée, parfois désagréable (acétylène)
Saveur Agréable

Spores

Nombre par asques 1-3 (4)
Forme Ellipsoïde ou sub-globuleuse
Couleur Jaune ocracé pâle, brun clair, brun-roux
Dimensions (ornementation exclue) (20)30-48(55) X (15)18-35(42) μ
Ornementation Réticulo-alvéolée, réseau régulier, à mailles à tendance hexagonale, plus serrées que chez *T. magnatum*, de dimensions très variables même dans le même corps fructifère; hauteur du réseau variable: 2 à 5 μ

Période normale de maturité

Suisse 01 novembre au 31 janvier

Tuber magnatum Pico, « truffe Blanche », « Truffe d'Alba »

Corps / Ascocarpe

Dimensions Très variables; de 10-15 cm à 15 cm de diamètre
Forme Régulière ou irrégulière, lobée; base sub-conique parfois évidente

Peau / Périidium

Couleur Jaunâtre, ocre pâle, jaune ocracé, jaune olivâtre, nuancée de verdâtre, parfois avec des taches brun-rouille
Aspect Lisse (finement granuleux, à la loupe)
Verrues Absence
Périidium Adhérent à la gleba

Chair / Gleba

Consistance Ferme, mais facilement friable; grasse au toucher
Couleur Très variable, d'abord blanchâtre, puis jaunâtre, blanc-gris jaunâtre, rougeâtre fuligineuse, rougeâtre-gris, souvent parsemée de taches rougeâtres; dans quelques cas, fuligineuse-rougeâtre
Veines Nombreuses, blanches, fines, sinueuses, anastomosées en de nombreux points
Odeur Forte, de soufre, de méthane, de fromage bien fait; à l'état jeune, rappelant l'ail et la Grana Padana
Saveur Agréable

Spores

Nombre par asques 1-4
Forme Sub-globuleuse
Couleur Jaune ocracé pâle à jaune brunâtre
Dimensions (ornementation exclue) (20)25-32(37) X(15)20-30(35) μ
Ornementation Réticulo-alvéolée, réseau à mailles larges, plus ou moins régulières, plus ou moins polygonales; h: 4-5 μ

Période normale de maturité

Suisse 1er novembre au 31 janvier



Tuber aestivum



Tuber brumale



Tuber borchii



Tuber uncinatum



Tuber melanosporum



Tuber magnatum Pico

