

NOTICE DESTINEE AUX APPORTEURS

Dans le cadre de son marché, l'ORGANISATEUR nous a confié le contrôle de la qualité des truffes que vous apportez.

Notre rôle consiste à contenter acheteurs et vendeurs.

Acheteurs en leur permettant de repartir avec des produits dignes et loyaux, sans tromperie volontaire ou involontaire.

La plupart de ces Acheteurs découvrent la TRUFFE pour la première fois, et si l'expérience n'est pas concluante, **vous ne les reverrez jamais**.

Pire encore sera la contre publicité qu'ils feront dans leur entourage, du style « Oh ! si c'est ça la truffe, je ne vois vraiment pas ce qu'on lui trouve »

Comprenez aussi la déconvenue de la maîtresse de maison qui a fait un plat truffé pour les fêtes et dont les convives ne peuvent apprécier (truffe immature, boisée, gelée, pourrie, sans odeur, autre variété que celle achetée,.....)

N'apportez que des truffes que vous consommeriez vous-même !

Vendeurs en vous permettant d'accéder à un premier marché pour ceux d'entre vous qui entrent cette année en production, mais surtout de valoriser vos produits aux prix correspondants aux marchés de détail. Prix que vous fixerez vous-mêmes.

Le **canifage** effectué par les contrôleurs permettant de rendre visible la qualité interne du produit deviendra pour vous **un bon argument de vente**.

Pour les raisons exposées, il faut accepter le contrôle et respecter les règles de tri suivantes et apporter vos truffes déjà triées par variété.

Variété de truffe	Catégorie Extra	Première catégorie	Deuxième catégorie	Refusées
Périgord/Mélanosporum Brumale/Musquée Bourgogne/Incinatum d'Eté/Aestivum	Entières de 30 à 90gr sans défauts, de forme arrondie, + / – régulière, lobée. De très très légers défauts d'aspect sont tolérés	De bonne qualité, entières, poids > à 20gr légers défauts d'aspect acceptés.	Truffes ou morceaux n'entrant pas dans le cadre des catégories précédentes et d'un poids minimum de 10gr	Toutes les truffes n'ayant pas les caractéristiques communes de l'espèce, odeur, saveur, maturité, gel, couleur, poids minimum.....

Règles communes à toutes les variétés :

Avoir l'odeur, la saveur et la couleur caractéristique de l'espèce

Avoir une maturité suffisante

Etre fermes au toucher

Etre propres, brossées et lavées SANS TREMPAGE

Exemptes de parasites, matière étrangère, gel, pourriture...

Exemptes d'humidité extérieure

Les CONTROLEURS bénévoles ne sont pas infaillibles, n'hésiter pas à discuter avec eux, et dans les cas véritablement litigieux, à demander l'intervention d'un autre.

Enfin, soyez de bons commerçants, fixez vos prix, argumentez vos produits, ne restez pas en retrait des tables lorsque les acheteurs s'approchent, expliquez leur les purges, les canifages, votre truffière, votre méthode de recherche.....

La vente découle toujours d'une relation ouverte.

Si l'Organisateur a mis à votre disposition des étiquettes et emballages spécifiques pour son marché, vous devez vous engager à les utiliser.

Nous recherchons aussi des adhérents pour devenir, après formation, des contrôleurs qualifiés. Rejoignez nous au sein des associations de trufficulteurs de la région Aquitaine (Dordogne, Lot et Garonne, Gironde) . Vous bénéficierez de conseils, de sessions de formation et vous y trouverez toujours un « collègue » pour répondre à vos interrogations.

Alors à bientôt.