



Règlement Marchés aux Truffes fraîches de DIJON des 17 novembre et 15 décembre 2018 Halles Centrales Rue Bannelier

Préambule :

Le présent règlement a pour objet de normaliser le négoce des truffes fraîches et les produits à base de truffes pour valoriser le produit, lui garder son authenticité dans le cadre des circuits courts. **Le règlement répond à la charte élaborée par la FFT.** Ce marché aux truffes fraîches est organisé par l'ATCO, membre de l'Association Régionale des Truffes en Bourgogne-Franche Comté, membre de la Fédération Française des Trufficulteurs, en partenariat avec la Métropole de DIJON. La vente se tiendra à l'espace central des Halles à DIJON.

Article 1 – Réservation du stand : Pour les vendeurs de truffes affiliés à l'ATCO et des associations ou syndicats affiliés à la FFT, le prix de l'emplacement est gratuit. Pour éviter les désistements de dernière minute, un chèque de caution de 50 € est demandé pour la réservation, lequel sera restitué le jour du marché.

Les vendeurs devront **impérativement réserver leur place, au plus tôt** : par retour de courrier. Les réservations seront prises dans l'ordre d'arrivée du bulletin d'inscription, les espaces de vente étant limité.

Article 2 – Modalités d'organisation :

Deux marchés se tiendront, le 17 novembre le premier réservé aux professionnels de la restauration à 8 heures suivi d'un second de vente de détails à 9 heures. L'affichage du prix pour le marché des professionnels de la restauration n'est pas autorisé, la négociation se réalisera de gré à gré, mais elle est obligatoire pour les marchés de détails

Article 3 – Respect normes truffes fraîches Accord interfel 2012 : Les vendeurs devront obligatoirement présenter leurs truffes au contrôle entre 7h et 8h., moyennant une participation au bénéfice de l'ATCO de 10 € par kg contrôlé avec un forfait minima de 10 € si le premier kg n'est pas atteint. Seules les truffes lavées ou brossées, triées et fraîchement canifées pourront être contrôlées. Elles devront être cavées dans les 5 jours précédant le marché. **Si le poids des déchets est supérieur à 10% des truffes présentées au contrôle, le lot sera écarté de la vente. Les brisures de truffes ne sont pas autorisées à la vente.**

Les truffes jugées non commercialisables (défaut de qualité ou poids inférieur à 5g) seront conservées par les organisateurs et rendues à leur propriétaire à la fin du marché. Ce dernier fournira un sachet ou un récipient étiqueté à son nom.

Exceptionnellement en cas de très mauvaise récolte, les truffes conservées dans l'alcool pourront être vendues. Cette dernière décision sera prise sur place le matin même.

Article 4 – Attribution du stand : Après le contrôle, les places seront attribuées par tirage au sort dans l'ordre d'arrivée. L'emplacement de

vente doit être prêt 15 mn avant l'ouverture du marché.

Article 5 – Heure d'ouverture du marché

- **Le 17 novembre** - Il débutera à la cloche à **8 heures à 9 h pour le marché de professionnels (avec facturier) , suivi d'un second coup de cloche pour la vente au détail de 9 h à 12h30.**
- **Le 15 décembre** – Il débutera à 8 heures à la cloche jusqu'à 12h30, il sera exclusivement réservé à la vente au détail.

Article 6 – Dégustation et récolte Française : Les truffes fraîches autorisées à la vente sont celles cavées au chien, récoltées en France : uncinatum, mésestérique, (melanosporum seulement pour le marché du 15 décembre). Les vendeurs sont autorisés à faire des dégustations sous leur seule responsabilité en respectant les règles élémentaires d'hygiène alimentaire ; une assurance couvrant les risques d'intoxication est recommandée.

Article 5 – Respect de l'acheteur : Les vendeurs devront **disposer d'une balance agréée à 1 gramme près.** En aucun cas les balances de « ménage » sont autorisées. Ils devront afficher clairement l'espèce, le prix au gramme TTC par qualité. Les contrôleurs pourront vérifier la date de validité du certificat de la balance et des affichages des prix. Les acheteurs devront indiquer devant leur espace de vente le département de provenance de leurs truffes s.

Article 7 – Ouverture du marché : Les prix sont soumis à la loi de l'offre et de la demande, de gré à gré sous la seule responsabilité du vendeur. Toute transaction avant l'ouverture du marché est interdite. **L'ouverture pour les deux marchés se fait au son de la cloche avec ouverture officielle.**

Article 8 – Rôle des Contrôleurs : Les contrôleurs doivent veiller au respect de la norme « Truffe Fraîche » du 30 janvier 2012 laquelle précise les espèces autorisées à la commercialisation et les caractéristiques concernant la qualité. Ils sont également chargés de surveiller le respect de ce règlement de l'ouverture à la fermeture du marché ; ils peuvent à tout moment exclure les vendeurs qui ne le respecteraient pas. Ces derniers porteront un badge d'identification.

Article 9 - Tarifs et Identification du Vendeur- Les produits proposés à la vente le sont sous la seule responsabilité du vendeur. En aucun cas la responsabilité des organisateurs et des contrôleurs ne pourra être mise en cause. **La traçabilité de l'origine des truffes peut-être exigée par les contrôleurs. Le prix TTC au 100 gr sera apposé lisiblement devant chaque lot. Une étiquette portant sur l'identification du vendeur comportant Nom, raison sociale et son numéro de SIRET est obligatoire. Le vendeur devra indiquer le département origine de sa récolte.**

Article 10 – Arome truffe : **Aucun produit élaboré ou transformé, aucun produit à base d'arôme biologique ou chimique ne sera toléré sur le marché.**

Article 11 – Chaque vendeur recevra le présent règlement. Il attestera en avoir pris connaissance et devra l'approuver en signant le bulletin d'inscription au marché en le retournant avec son chèque de caution.



Fait le..... à.....
Signature précédée de la mention manuscrite « Lu et approuvé »
accompagné du chèque de réservation et du bulletin d'inscription