



Bien vendre ses truffes d'automne

Objectifs	Acquérir les connaissances nécessaires à la préparation, à la commercialisation, et à la valorisation des truffes d'automne conformément aux réglementations en vigueur Formation obligatoire pour suivre la formation « Contrôleur aux truffes »
Public/ Prérequis	Présentation d'un justificatif d'adhésion à une association affiliée à la FFT
Durée, dates, lieux	15-16 octobre 2018 au CFPPA à Croigny
Modalités pédagogiques	Apports théoriques en salle et applications pratiques, dispensés par des professionnels de la trufficulture
Intervenants	Henri FROCHOT – DDCSPP - Mohamed BAYRI
Contenu	<p>1ère journée (8h30 – 12h ; 13h 00 – 17h) : Henri FROCHOT</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tri et nettoyage des truffes • Détermination de l'espèce • Détermination de la qualité après canifage • Détection des défauts et de la présence de parasites • Elimination des petits défauts et des truffes défectueuses • Calibrage des truffes • Gestion des brisures • Conservation des truffes avant la vente • Répondre aux questions des acheteurs : jeu de 50 questions - réponses <p>2ème journée (8h00 – 12h ; 13h00 – 17h) Présentation des textes de référence concernant la « Tuber uncinatum » (CHATIN)</p> <p><u>Marchés DDCSPP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Droits et devoirs des organisateurs de marchés, responsabilités de l'organisateur du marché • Pièces à fournir aux autorités • Risques en cas de fraude • Conformité des balances • Droits devoirs et risques pour le vendeur, la loi • Vente, facturation

	<ul style="list-style-type: none"> • Responsabilités du vendeur • Exporter, la législation en Europe, hors Europe <p><u>Contrôles Claude Barbier :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Déroulement d'un contrôle • Responsabilité du contrôleur « truffe » • Norme truffes fraîches • Emballages, conservation des truffes au froid avant la vente <p><u>Techniques de vente Mohamed Bayri :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Présentation de stands types • Etiquetage légal • Créer un fichier clientèle et le gérer • Exemples d'outils de communication et publicité afin de se faire connaître : plaquette, carte visite, site internet, facebook
Nombre de participants	Formation ouverte à partir d'un groupe de 8 personnes minimum et 15 personnes au maximum
Hébergement et repas	Hébergements possibles à proximité du CFPPA, aux frais des participants Repas sur le site de Crogny : joindre un chèque à l'ordre de l'agent comptable de l'EPL de l'Aube
Evaluation	- Bilan en fin de formation avec les stagiaires (enquêtes de satisfaction). - Remise d'une attestation de suivi de formation.
Coût	400 € net de taxes. Le bulletin d'inscription est à renvoyer avant le 15 septembre 2018, pour les personnes souhaitant bénéficier d'un financement VIVEA , la date limite est le 27 août 2018
Inscription	CFPPA de l'Aube - Site de Crogny Rue des Etangs 10210 LES LOGES MARGUERON Tel : 03 25 43 75 73 courriel : severine.le-bot-humblot@educagri.fr