

CONVENTION PORTANT RÈGLEMENT DU MARCHÉ AUX TRUFFES DE SAINT-JEAN-D'ANGÉLY

Conformément à la délibération du Conseil Municipal en date du __/__/__, l'Association des Trufficulteurs de Charente-Maritime (ADT 17) en mutualisation avec l'Association des Trufficulteurs des Deux-Sèvres (ATD-S), organisateurs du marché aux truffes de Saint-Jean-d'Angély ont établi le règlement suivant:

Préambule :

Par convention, la Commune de Saint-Jean-d'Angély met à disposition de l'Association des Trufficulteurs de Charente-Maritime, pour l'organisation d'un marché aux truffes, la salle municipale dénommée « Salle Aliénor d'Aquitaine » située Place de l'Hôtel de Ville à Saint-Jean-d'Angély. Ce local comprend une pièce principale où se tiendra le marché, ainsi qu'une entrée permettant d'accueillir tout public pour l'accès au marché. Des places de stationnement situées sur le parking à l'arrière de la salle pourront être réservées. Cette mise à disposition des locaux s'élève à un montant de 500€ pour l'ensemble de la saison. Ce prix comprend également la mise à disposition des tables et chaises nécessaires au marché ainsi que la fourniture de l'éclairage, du chauffage et d'une façon générale de toutes charges d'exploitation des équipements et des matériels. La responsabilité de l'activité liée au marché aux truffes incombe entièrement à l'organisateur «Association des Trufficulteurs de Charente-Maritime ».

Article 1 : Les dates du marché aux truffes seront fixées chaque année par l'ADT17. Il se tiendra, pour la saison 2019-2020, du lundi 25 novembre 2019 au lundi 2 mars compris. Il sera ouvert au public de 19h00 à 21h00.

2 conférences de 45 minutes intitulées « Comment cuisiner la truffe ? » seront proposées dans la salle du marché les 16 décembre 2019 et 6 janvier 2020 à 19h30.

Article 2 : Le marché régional de Saint-Jean-d'Angély est ouvert à toutes les catégories d'acheteurs. Il est strictement réservé, pour ce qui est des vendeurs, aux trufficulteurs adhérents à un syndicat ou à une association affiliée à la Fédération Française des Trufficulteurs et à jour de leur cotisation. Le marché, et par voie de conséquence les transactions commerciales, se dérouleront exclusivement à l'intérieur du bâtiment.

Article 3 : Les opérations de classement des truffes par les contrôleurs se dérouleront à partir de 17h30 et s'effectueront directement à l'étal, au fur et à mesure de l'arrivée des vendeurs. Les contrôleurs fonctionneront en binôme.

Les vendeurs présenteront aux contrôleurs, les truffes brossées, lavées à l'eau potable, ressuyées et triées par catégorie.

Un bureau de contrôle sera constitué pour chaque marché. Il sera composé du Président de la commission marché ou de son représentant désigné par lui et de deux contrôleurs inscrits sur la liste établie par l'ADT17. Ce bureau devra prendre toutes les dispositions pour s'assurer du bon déroulement du marché, aura à charge de recevoir les réclamations, tant de la part des acheteurs que des vendeurs, à prononcer l'arbitrage des litiges s'il y a lieu et à prendre toutes les sanctions utiles en cas de manquement au présent règlement ou de malversations démontrées. Dans l'hypothèse où serait prononcée l'exclusion du marché d'un vendeur, le bureau en référera, arguments à l'appui, à son syndicat ou association d'appartenance afin que celui-ci en soit éventuellement exclu également.

Le bureau tiendra à disposition des vendeurs le présent règlement ainsi que sa composition.

Article 4 : Le tarif de l'emplacement est gratuit pour les adhérents à un syndicat ou à une association affiliée à la Fédération Française des Trufficulteurs, sous réserve d'avoir souscrit, le cas échéant, lors de l'adhésion annuelle à la cotisation incluant l'accès au marché.

À défaut d'être adhérents de la structure affiliée la plus proche, il lui sera demandé d'adhérer à l'une des association organisatrice.

Article 5 : Les vendeurs sont totalement libres de leurs prix et de leurs pratiques de ventes, en particulier de pratiquer la vente au détail ou la vente en gros par lot. Ils devront en entrant dans la salle choisir le côté « vente aux particuliers » ou le côté « vente aux professionnels ».

Article 6 : Dans le cas de la **vente au détail**, le vendeur a l'obligation de respecter l'arrêté interministériel du 29 août 2010. A savoir :

- Les truffes devront être obligatoirement identifiées en ce qui concerne leur qualité et leur provenance, d'une manière claire et visible pour l'acheteur. Les seules variétés autorisées à la vente sont « **Tuber melanosporum** », « **Tuber brumale** », « **Tuber uncinatum Chatin** » et « **Tuber mesentericum Vitt** ».
- Pour éviter toute confusion, l'accès en catégorie Extra et en 1ère catégorie est refusé pour toutes truffes autres que **Tuber melanosporum**.
- Les truffes **Tuber brumale**, **Tuber uncinatum chatin** et **Tuber mesentericum Vitt**. ne peuvent être admises qu'en 2ème catégorie et doivent être vendues séparément et clairement identifiées.
- La catégorie Extra est ouverte uniquement aux truffes **Tuber melanosporum**, à la condition qu'elles soient entières, d'un poids supérieur ou égal à 20 grammes, qu'elles aient de belles formes arrondies et un parfum bien développé. Elles ne doivent pas présenter de défauts à l'exception de très légères altérations superficielles ou de très légers défauts d'aspect, de forme ou de couleur (en particulier en début de saison), si ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation.
- La catégorie 1 est ouverte uniquement aux truffes **Tuber melanosporum** à condition qu'elles soient entières et d'un poids supérieur à 10 grammes. Elles peuvent comporter de légers défauts comme de légères altérations superficielles et de légers défauts de forme, de couleur ou d'aspect notamment dus aux prédateurs, si ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect du produit, à sa qualité, à sa conservation ou à sa présentation.
- La catégorie 2 est ouverte aux Truffes entières ou en morceaux de **Tuber melanosporum** non conformes aux précédentes, ainsi qu'aux truffes **Tuber brumale**, **Tuber uncinatum chatin** et **Tuber mesentericum vitt** à condition qu'elles soient présentées séparément et d'un poids égal ou supérieur à 5 grammes.
- Les brisures, les morceaux, les truffes de moins de 5 grammes et les truffes déclassées (maturité insuffisante, truffes dégradées ou gelées...) ne peuvent, en aucun cas, être vendues. Elles seront ensachées, identifiées avec le nom de l'apporteur et conservées par les contrôleurs avant d'être restituées après la fermeture du marché.

Dans le cas de la **vente en gros**, le vendeur a l'obligation de respecter le tri opéré par les contrôleurs sur la qualité des produits mis à la vente. Les brisures, les morceaux, les truffes de moins de 5 grammes et les truffes déclassées (maturité insuffisante, truffes dégradées ou gelées...) ne peuvent, en aucun cas, être vendues. Elles seront ensachées, identifiées avec le nom de l'apporteur et conservées par les contrôleurs avant d'être restituées après la fermeture du marché.

L'affichage du prix de vente aux 100 grammes et au kilogramme, toutes taxes comprises, est obligatoire. Le vendeur reste libre et de choisir la présentation de ses produits.

Article 7 : Toujours dans le cadre de la vente au détail, le classement des truffes sera obligatoirement vérifié par les contrôleurs. Ce classement ne pourra en aucun cas être ensuite modifié par le vendeur, sous peine de sanction et d'exclusion selon les modalités de l'article 3. En cas de désaccord du vendeur sur le classement, celui-ci pourra effectuer une réclamation, préalablement à l'ouverture du marché, auprès du bureau de contrôle.

Article 8 : Dans le cas de la vente en gros, le classement effectué par les contrôleurs sera donné à titre indicatif, le vendeur restant totalement libre et responsable de sa décision de classement final, de ses tarifs, de son affichage et des conditions de ses transactions. Il lui est conseillé d'opérer à un tri par catégories de ses lots.

Article 9 : Afin d'effectuer les classements dans de bonnes conditions, les vendeurs devront arriver sur le marché au plus tard à 18h15. Au-delà, le bureau de contrôle pourra refuser l'entrée du marché au vendeur.

En aucun cas, un choix de vente en gros ne pourra être changé après l'ouverture du marché, les lots n'ayant pas fait l'objet d'un classement dans les conditions du marché de détail et selon la norme truffes fraîches. A l'inverse, un choix de vente au détail pourra à tout moment en cours de marché être modifié en vente en gros.

Les vendeurs déposeront également sur l'étal leur carte d'adhérent de la saison en cours.

Article 10 : Les transactions s'effectuent sous l'entière responsabilité du vendeur qui veillera à leur conformité avec son statut. Les balances utilisées seront homologuées. Chaque vendeur doit disposer d'un facturier et d'un journal de caisse. Toute transaction effectuée par une personne admise sur le marché, vaut acceptation du présent règlement dans son intégralité. La mairie de Saint-Jean-d'Angély et l'Association des Trufficulteurs de Charente-Maritime ne pourront être tenu responsables des conséquences induites par une activité ne respectant pas le présent règlement.

Article 11 : Chaque année l'Association des Trufficulteurs de Charente-Maritime établira la liste des contrôleurs habilités à intervenir sur le marché et mentionnera la/les personne(s) chargée(s) de présider la commission marché. Cette liste constitue une annexe au présent règlement.

Fait à Saint-Jean-d'Angély,

Le __/__/__

La Présidente,
Alice PERRON

La Maire,
Conseillère régionale,
Françoise MESNARD.

Pour la saison 2019/2020,

Le Président de la commission marché est Eric CHASSÉRIAUD.

Le Vice-Président de la commission marché est Jean-Jacques SAUVAGET.

Les contrôleurs habilités sont :

- Eric CHASSÉRIAUD
- Jean-Jacques SAUVAGET
- Béatrice MARTINAUD
- Georges PORCHERON
- Francis GIRAUD
- Yves SAULNIER
- Christian SOULLARD
- Franck BONNEAU
- Manuel SANTACATALINA
- Didier JACQUES
- Clément LACROIX
- Guillaume TISSANDIER
- Alice PERRON
- Hubert BUJEAU
- Eric LAROCHE

Les contrôleurs stagiaires sont :

- Bernard TRIBOT
- Spirita TRIBOT
- Joël MERCIER