

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, Période, Lieux	2 jours. Début octobre de chaque année au CFPPA de l'Aube, site de Croigny	
Modalités pédagogiques	Apports théoriques en salle et applications pratiques, dispensés par des professionnels de la trufficulture.	
Intervenants	Vincent DECHAUX - Henri FROCHOT/Jean Sébastien POUSSE	
Contenu	<p>1ère journée (8h30 - 12h ; 13h - 17h) Vincent DECHAUX Accueil et contrôle (8h30 - 10h)</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 • Droits et devoirs des organisateurs de marchés <p>Techniques de vente (10h - 12h)</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 • Gestion des brisures • Conservation des truffes avant la vente <p>Réglementation (13h - 17h)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pièces à fournir aux autorités • Risques en cas de fraude • Conformité des balances • Droits devoirs et risques pour le vendeur, la loi • Vente, facturation • Responsabilités du vendeur • Exportation, législation en Europe/hors Europe 	<p>2ème journée (8h - 12h ; 13h - 17h) Henri FROCHOT /ou Jean Sébastien POUSSE</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 <p>• Répondre aux questions des acheteurs : jeu de 50 questions - réponses</p>
Nbre de participants	Ouverture de la formation pour un groupe de 10 personnes au minimum et de 15 maximum.	
Evaluation	- Bilan en fin de formation avec les stagiaires (<i>enquêtes de satisfaction</i>). - Remise d'une attestation de suivi de formation.	
Coûts	300 € net de taxes. Pour les personnes souhaitant bénéficier d'un financement VIVEA, la date limite de dépôt de dossier est environ de 2 mois avant le début de session. Attention, il n'y a pas d'aides région pour cette formation.	
Hébergement & Repas	Hébergement et repas à proximité du lieu de formation, aux frais des participants. Possibilité de prendre les déjeuner en commun pour 8€/repas, selon le contexte sanitaire. (Règlement le premier jour de formation)	
Inscriptions (Auprès de Christelle GUYOU)	<p align="center">Place réservée par ordre de pré-inscription</p> <p>Le règlement d'un chèque de caution de 100€ à l'ordre de « l'AITA » (Association Interrégionale des Truffes d'Automne) vous est demandé pour votre préinscription. (Encaissé uniquement en cas de désistement inopiné, sans justificatif valable).</p> <p align="center">Clôture des inscriptions 1 mois avant le début de session</p> <p>Le règlement définitif de la totalité du montant de la formation restant dû, soit 300€ à l'ordre de « l'agence comptable de l'EPLEFPA de l'Aube » devra être reçu 1 mois avant le début de la formation sous peine d'annulation de l'inscription.</p> <p>CFPPA de l'Aube - Site de Croigny Rue des Etangs 10210 LES LOGES MARGUERON Tél : 03 25 43 75 73 Mail : cfppa.croigny@educagri.fr</p>	