

## **SITE REMARQUABLE DU GOÛT DU MARCHÉ AUX TRUFFES DE LALBENQUE**

### **CHARTRE**

#### **1. Objectifs de l'association du Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque**

L'association a pour objet le développement de l'image et de la notoriété du marché aux truffes de Lalbenque et de son produit principal : le *Tuber melanosporum*.

A ce titre, elle doit promouvoir, encourager, animer et professionnaliser toutes les actions liées à cet objet, en associant également les différents acteurs de l'économie agritouristique du territoire.

#### **2. Objectifs de la charte**

Le Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque rassemble les acteurs concernés par :

- la production,
- la transformation,
- la valorisation,
- l'image,

de la truffe noire *Tuber melanosporum*, autour du marché aux truffes de Lalbenque, dans l'objectif de favoriser les synergies entre ces différents partenaires.

La présente charte donne le cadre des actions du Site Remarquable du Goût et précise les engagements réciproques des acteurs du territoire et de l'association.

#### **3. Le périmètre des actions du Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque**

Dans le cadre de ses objectifs, le Site Remarquable du Goût, bien que s'appuyant sur le marché aux truffes de Lalbenque, conduit son action sur un périmètre s'étendant sur le Pays de Lalbenque et la zone d'attraction du marché aux truffes.

Le Conseil d'Administration de l'association du Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque reçoit et valide les demandes d'adhésion des personnes morales et physiques qui souhaitent devenir partenaires du Site Remarquable du Goût en acceptant les engagements figurant dans la présente charte.

#### **4. Les valeurs partagées par les membres du Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque**

A travers leur adhésion au Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque les membres partagent et défendent les valeurs fondamentales suivantes :

##### **☐ Soutenir le marché aux truffes de Lalbenque**

Ce marché possède des caractéristiques uniques en cela qu'il est le seul marché à la fois de gros/demi-gros et de détail qui expose la truffe, et qu'il bénéficie d'une notoriété mondiale.

☐ **Promouvoir la truffe de qualité**

Les membres du Site Remarquable du Goût souhaitent promouvoir la truffe répondant aux critères de qualité suivants :

- espèce *Tuber melanosporum* comme la truffe noire de Lalbenque et la truffe noire du Quercy
- récoltée localement, sur le terroir calcaire des causses du Quercy
- produite à partir de méthodes traditionnelles, respectueuses du terroir et du produit

☐ **Encourager la production locale et son développement, à travers à la fois :**

- une trufficulture « passion », non directement professionnelle, mais participant à la diffusion d'une « culture » (au sens culturel) locale de la truffe,
- une trufficulture à finalité économique, s'appuyant notamment sur les résultats des expérimentations de la station trufficole du Montat

☐ **Reconnaître et partager la valeur patrimoniale, culturelle et émotionnelle de la truffe**

Les membres du Site Remarquable du Goût sont des passionnés de la truffe et ont à cœur de faire partager cette passion.

☐ **Associer la truffe aux autres produits de la gastronomie quercynoise**

La truffe noire est le fleuron de la gastronomie quercynoise, et participe à la promotion de l'ensemble des produits de qualité du Lot.

☐ **Permettre aux consommateurs de déguster de la truffe fraîche**

- Promouvoir la truffe fraîche sur les tables gastronomiques du Lot.
- Informer, conseiller les consommateurs pour qu'ils puissent vivre une expérience gustative d'exception et éviter les déceptions.

☐ **Participer à la diffusion d'un discours commun sur la truffe, validé par le Site Remarquable du Goût.**

Communiquer un discours reflétant les présentes valeurs auprès de tous ceux qui sont susceptibles de le relayer : producteurs, clients, média, institutionnels

## **5. Les engagements des membres dans le cadre des prestations touristiques promues par le Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque**

Comme tous les sites de France adhérant à la Fédération Nationale des Sites Remarquable du Goût, le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* réalise la promotion d'activités entrant dans les six catégories suivantes :

- *la découverte et la dégustation du produit,*
- *les visites accompagnées de découverte du produit sur site,*
- *les balades thématiques,*
- *les cours de cuisine,*
- *les repas,*
- *les animations*

A ces catégories, le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* ajoute :

- *les séjours sur le thème de la truffe*

Chaque prestataire membre du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* s'engage sur des critères de qualité spécifique à chacune des catégories indiquées ci-dessus.

Ces critères de qualité sont annexés à la présente charte, pour chaque catégorie concernée.

Chaque adhérent à la charte du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* s'engage également :

- à respecter et mettre en pratique les valeurs partagées par les membres du Site Remarquable du Goût
- à valoriser le Site Remarquable du Goût et les prestataires qui y adhèrent
- à collaborer à la vie du Site du Remarquable Goût en participant aux actions menées par l'association du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*
- à communiquer à l'association les résultats des actions conduites sous l'égide du Site Remarquable du Goût

Le référencement de la prestation ou de l'activité par le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*, ne peut être obtenu que sur agrément de l'association du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*, adhésion à l'association et signature de la présente charte.

## **6. Les engagements de l'association du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque***

L'association du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* s'engage :

- à adhérer à la Fédération Nationale des Sites Remarquables du Goût et à participer aux actions qu'elle entreprend
- à structurer le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* :
  - mise en œuvre de la charte de qualité du Site Remarquable du Goût et conduite de sa promotion et de son suivi
  - coordination des actions des partenaires membres du Site Remarquable du Goût
  - organisation d'une offre touristique spécifique au Site Remarquable du Goût
  - proposition d'activités et d'animations labellisées par le Site du Remarquable du Goût
- à promouvoir le Site Remarquable du Goût à travers des actions de promotion et communication :
  - édition de supports de communication pour le grand public
  - réalisation d'actions de communication en direction des médias
  - participation à des opérations de promotion

**En annexes** : Critères de qualité propres à chacune des catégories de prestations

## ANNEXES : CRITERES SPECIFIQUES

---

### VISITES GUIDEES

#### **Critère 1 : nature du site sur lequel se déroule la prestation de découverte**

Les visites guidées se déroulent :

- sur la truffière des Grèzes de préférence
- sur des truffières privées occasionnellement

Les sites doivent être accessibles, aptes à accueillir du public, ne présentant pas de risques pour le propriétaire (risques de dégradation ou de vol, sur sites de production isolés par exemple).

#### **Critère 2 : période durant laquelle la prestation est proposée**

Les visites hivernales sont privilégiées, mais les visites en été, en réponse à la demande touristique (truffe d'été), peuvent aussi être proposées.

Les prestataires de visites guidées s'engagent toutefois à valoriser la truffe d'hiver, y compris lors des visites d'été.

#### **Critère 3 : contenu de la prestation**

a) Le guide : le critère humain est fondamental. C'est donc une personne physique qui est identifiée, signataire de la charte et garante de la qualité de la prestation. Il peut s'agir :

- sur la truffière des Grèzes sous couvert du Syndicat des trufficulteurs :
  - un producteur adhérent au Syndicat des trufficulteurs
  - un technicien du Lycée du Montat
  - un agent de l'office de tourisme
  - un restaurateur
  - un hébergeur
- un producteur sur sa propriété

b) un discours commun comprenant les messages que le Site Remarquable du Goût et ses partenaires souhaitent communiquer sur la truffe :

- la présentation de *Tuber* et de ses différentes espèces
- la valorisation de la *Tuber melanosporum*
- le savoir-faire local, la culture
- le marché aux truffes de Lalbenque
- la filière truffe : recherche, culture, marché, négoce, organisation,...
- la dégustation chez les restaurateurs
- le Site Remarquable du Goût

c) un discours adapté aux différents types de publics accueillis :

- prestation de découverte pour les néophytes
  - touristes individuels, français et étrangers (prévoir une traduction du discours à remettre : GB, NL, D, E)
  - groupes d'adultes (souvent des seniors)
  - enfants, dans le cadre familial
  - groupes d'enfants
- prestation approfondie pour les gastronomes avertis, les spécialistes, les professionnels avec un discours pouvant être acquis dans le cadre d'une formation des guides :
  - sur le fond (le produit, l'environnement, la culture, les aspects techniques, scientifiques, la filière...)
  - la forme (la communication et son adaptation aux différents types de publics)

A ces fins, le(s) guide(s) des visites guidées utilisera (ront) de manière prioritaire les supports édités par le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*.

d) des lieux pour le déroulement de la prestation :

- un espace d'accueil du public (dans le cas d'une prestation organisée par l'OT ou le Syndicat, comme dans le cas de la prestation proposée chez un producteur : lieu couvert capable de recevoir un groupe, espace de projection, sanitaires...)
- une truffière pour la sortie sur le terrain

e) une démonstration de cavage avec animal (cochon ou chien)

f) la dégustation

- l'hiver : une prestation spécifique proposée à un tarif particulier
- l'été : possible avec, à défaut, de la truffe d'été (discours à avoir sur les différentes espèces de truffes)

**Critère 4 : modalités de déroulement**

- les prestations sont à moduler en fonction du type de public accueilli
  - maximum : 50/60 personnes pour la prestation « groupe autocariste »
  - maximum une vingtaine pour la prestation « spécialistes »
- durée : à moduler en fonction du type de prestation. Le prestataire précise une durée type par catégorie
- tarifs : le prestataire propose :
  - des tarifs adultes, tarifs enfants, tarifs individuels, tarifs groupes
  - un tarif pour la prestation avec dégustation (le cas échéant)

## RESTAURANTS ET METIERS DE BOUCHE

**Critère 1 : la qualité de la truffe**

Le prestataire propose obligatoirement en saison (décembre à mars) des plats utilisant en priorité de la truffe noire (*Tuber melanosporum*) fraîche, en provenance du marché aux truffes de Lalbenque.

Cette offre comprend au moins une des deux formules suivantes :

- les plats à la carte
- le menu spécial truffe

En toutes circonstances, le prestataire informe le consommateur sur le type et l'origine de la truffe proposée :

- truffe fraîche
- truffe congelée
- truffe de conserve

**Critère 2 : présentation du produit**

Un encart sur la carte du restaurant ou le support de présentation de l'offre du prestataire, donne aux clients une information sur la truffe et mentionne le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*.

Le prestataire utilise à ces fins les documents et textes édités par le Site Remarquable du Goût, ou compose son texte à partir de ces éléments.

### **Critère 3 : formule de restauration « spécial marché aux truffes »**

Ce critère optionnel est destiné à adapter les horaires de services les jours de marchés pour tenir compte des contraintes liées à ses heures d'ouverture (14h / 14h30).

## COMMERÇANTS

Le commerçant s'engage à commercialiser en priorité la truffe noire et mentionner de manière explicite sur l'affichage ou l'étiquetage du produit le nom usuel "*truffe noire*" et le nom latin "*Tuber mélanosporum*" quelle que soit la forme sous laquelle elle est présentée.

Il s'engage à donner une information sur la truffe et mentionne le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*. Il utilise à cet effet les textes édités par celui-ci ou compose le sien à partir de ces éléments.

## ANIMATIONS AUTOUR DE LA TRUFFE

### **Critère 1 : nature des animations**

Le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* souhaite pouvoir s'appuyer sur des animations qui valorisent le marché et la *Tuber melanosporum*.

Ces animations s'adressent à tous les publics.

Elles peuvent comprendre :

- le marché aux truffes
- des fêtes gastronomiques
- des concours de cuisine
- des randonnées accompagnées
- des démonstrations
- des conférences
- í

### **Critère 2 : références au Site Remarquable du Goût et à la truffe noire**

Les manifestations agréées font référence, dans les supports de communication édités par leurs organisateurs, au *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*.

Elles valorisent la *Tuber melanosporum* dans le cadre des dégustations pouvant être proposées.

La truffe d'été ne peut pas être un thème central d'animation. Sa présentation ou son utilisation dans le cadre d'animations doit être le support à un discours permettant au public de distinguer les différentes variétés de truffes et de valoriser la truffe noire.

### **Critère 3 : période**

Les animations valorisant le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*, se déroulent :

- les jours de marché
- en période de récolte de la truffe noire
- en période de fréquentation touristique

### **Critère 4 : modalités d'organisation**

Chaque organisateur est libre d'organiser les manifestations dont il a la charge selon ses objectifs et ses moyens.

Il respecte la réglementation en vigueur dans son domaine d'activité et est assuré en responsabilité civile.

Une note descriptive des objectifs et du déroulement de l'animation est transmise à l'association, préalablement à son inscription, et ceci chaque année dans le cas d'animations appelées à se renouveler d'une année sur l'autre.

La programmation des animations fait l'objet d'une concertation, entre les différents organisateurs, dans le cadre de rencontres annuelles, organisées par l'association du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* et l'Office de Tourisme du Pays de Lalbenque.

## COURS DE CUISINE AUTOUR DE LA TRUFFE

### **Critère 1 : nature des prestations**

Le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* souhaite pouvoir proposer au public des cours de cuisines qui valorisent le marché et la *Tuber melanosporum*.

Ces cours s'adressent à un public d'amateurs et de professionnels.

Ils doivent être animés par un professionnel de la restauration lotois et proposés :

- dans le cadre d'animations (fête de la truffe par exemple, ou autre manifestation)
- dans le cadre de prestations organisées spécifiquement par un restaurateur
- dans le cadre de séjours à thèmes (cf V/)

Le restaurateur/animateur des cours de cuisine s'engage à utiliser exclusivement de la *Tuber melanosporum* dans le cadre de l'activité promue par le Site Remarquable du Goût du Marché au Truffe de Lalbenque.

La cuisine avec de la truffe fraîche est recherchée en priorité.

Un discours d'introduction au produit, ses spécificités, sa culture, est intégré à la prestation du restaurateur dispensant les cours.

Les cours de cuisine sont accompagnés de la dégustation des préparations.

### **Critère 2 : période**

Les cours de cuisine valorisant le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*, se déroulent de préférence en hiver à la période de récolte de la truffe noire.

La fréquentation du marché aux Truffes de Lalbenque, dans le cadre de la prestation, est un atout.

### **Critère 3 : modalités d'organisation**

Les cours de cuisine sont proposés dans le Pays de Lalbenque et dans d'autres sites du département du Lot.

Les locaux utilisés pour ces cours sont conformes aux normes en matière d'hygiène dans la restauration.

Les dates de programmation des cours de cuisine, les tarifs, les renseignements pratiques sont communiqués à l'association du Site Remarquable du Goût et à l'Office de Tourisme chaque année afin d'être intégrés dans les éditions. Une information transmise un mois à l'avance permet de relayer l'information sur les supports internet utilisés par le Site Remarquable du Goût.

## HEBERGEURS PROPOSANT DES « SEJOURS TRUFFE »

### **Critère 1 : nature des prestations**

Le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque* souhaite pouvoir proposer au public des séjours truffes organisés par des hébergeurs locaux qui valorisent le marché et la *Tuber melanosporum*.

Ces séjours s'adressent à un public touristique.

La prestation, proposée sur un week-end ou un séjour plus long, selon les objectifs de l'organisateur, comprend :

- l'hébergement
- la découverte de la *Tuber melanosporum*
- la dégustation
- la découverte du territoire de production de la truffe noire

Elle peut également comprendre :

- la visite du marché aux truffes de Lalbenque, en fonction de la saison
- une initiation à la cuisine de la truffe

L'hôte organisateur du séjour est le garant d'un accueil personnalisé et du partage d'une passion pour la truffe. Il ou elle transmet aux clients de ces séjours les valeurs contenues dans la charte du *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*.

L'hôte organisateur du séjour s'engage, le cas échéant, à utiliser exclusivement de la *Tuber melanosporum* dans le cadre des repas qu'il est susceptible de proposer (en table d'hôte ou dans son restaurant) et de la promouvoir.

Il conseille ses clients qui souhaitent faire l'acquisition de truffes noires, en l'orientant vers des sources garantissant la qualité et la nature du produit.

### **Critère 2 : période**

Les séjours truffe valorisant le *Site remarquable du goût du marché aux truffes de Lalbenque*, se déroulent de préférence en hiver à la période de récolte de la truffe noire.

La fréquentation du marché aux Truffes de Lalbenque, dans le cadre de la prestation, est un atout.

### **Critère 3 : modalités d'organisation**

Les séjours truffes peuvent être proposés dans le Pays de Lalbenque et dans d'autres sites du département du Lot.

Les hébergements supports à cette activité sont :

- L'hôtel, la chambre d'hôte labellisée, la location classée et tout autre hébergement en dur, dûment classé selon les normes en vigueur, ou bénéficiant d'un label de qualité, 2 étoiles minimum. Les autres hébergeurs qui ne sont pas hôteliers, devront répondre à des critères équivalents, 2 épis pour les gîtes, chambres d'hôtes, les gîtes d'étape, etc. Dans tous les cas la visite d'une commission validera leur adhésion ; une éventuelle dérogation pourra être accordée à ceux qui ne répondent pas à ces critères. La décision de la commission est irrévocable. Il est toujours possible de refaire une demande l'année d'après.

Les critères indispensables à la validation de ces adhésions au-delà du confort de l'établissement, reste la capacité de l'hébergeur à proposer à ces hôtes la découverte du marché aux truffes et des activités proposées par le site du goût (repas, balade, formations, etc.), dégustation du produit, etc.

- les repas sont proposés dans le cadre réglementé :
  - du restaurant d'un hôtel restaurant
  - de la table d'hôte



- dans un restaurant ou autre établissement habilité, si cette prestation est proposée en dehors de l'établissement d'hébergement

En cas de séjour faisant intervenir plusieurs prestataires, et vendu à prix forfaitaire, l'organisateur doit exercer son activité en conformité avec la loi relative à la commercialisation de produits touristiques.

Les dates de programmation des séjours, les tarifs, les renseignements pratiques sont communiqués à l'association du Site Remarquable du Goût et à l'Office de Tourisme chaque année afin d'être intégrés dans les éditions.

## TRUFFICULTEURS

Le trufficulteur s'engage à commercialiser en tout ou partie sa production sur le marché aux truffes de Lalbenque selon ses règles.

La zone de production du trufficulteur est défini comme suit : le Quercy = département du Lot plus les cantons limitrophes au département du Lot (la définition n'est sûrement pas parfaite, elle a le mérite d'exister)

Le trufficulteur doit être, propriétaire ou exploitant de truffières en production ou en devenir de production de truffe *Tuber mélanosporum*.

**En conclusion il est rappelé que tous les adhérents ont le devoir de participer activement à la vie de l'association.**

**Et de faire la promotion du marché aux truffes en s'approvisionnant au moins en parti sur le marché et ou via des producteurs locaux.**