

CAHIER DE CHARGES POUR LA SOUMISSION D'UNE CANDIDATURE TRUFFORUM®.



TRUFFORUM

1.- Concept et objectifs de Trufforum®

Trufforum® est un événement international créé par le Groupement Européen de Coopération Territoriale «Institut Mycologique Européen» (EGTC-EMI) dans le but de promouvoir, en collaboration avec les fédérations européennes de Trufficulteurs, l'utilisation responsable de la truffe noire (*Tuber melanosporum*) dans les maisons et les restaurants pour éduquer les consommateurs. Cette éducation porte sur les points suivants : a) Les différentes origines de la truffe noire en Europe. b) Les différentes espèces de truffes et comment les distinguer. c) Les différences entre les truffes noires et les arômes d'imitation synthétique. d) L'importance du contrôle de la qualité pour éviter la fraude. e) Les modes d'utilisation les plus appropriées en cuisine et en gastronomie pour profiter de toutes ses qualités authentiques. f) Le tourisme dans les territoires européens de la truffe: leurs habitats, les trufficulteurs, leurs festivals, leurs restaurants spécialisés, etc.

2.- Où et quand Trufforum® peut être organisé

Trufforum® est un événement itinérant annuel qui vise à toucher le plus grand nombre de consommateurs. C'est pourquoi il a été conçu pour son organisation dans des villes dotées d'espaces d'exposition attractifs garantissant l'afflux de public et une diffusion maximale.

Trufforum® est célébré pendant un week-end au milieu de la saison de la truffe noire en Europe. La date de la célébration ne doit pas coïncider avec les événements ou les foires liés à la truffe et organisés par d'autres organisations que l'EMI.

3.- Activités que Trufforum® doit contenir

L'événement doit avoir les activités suivantes:

- a) Marché promotionnel éducatif et démonstratif dans lequel une représentation d'associations de trufficulteurs appartenant aux territoires de l'EMI peut vendre ses truffes directement aux consommateurs sous contrôle de la qualité, identité visuelle et prix communs.
- b) Exposition de différentes espèces de truffes dirigée par des spécialistes pour expliquer au public les différences qui les séparent, ainsi que les différences avec les arômes artificiels.
- c) Discussions et ateliers spécifiques pour approfondir la connaissance des thèmes objectifs de cet événement promotionnel et informatif.
- d) Séminaire scientifique technique international pour mettre à jour les connaissances en matière d'écologie, de culture et d'utilisation agroalimentaire, culinaire et touristique de la truffe.
- e) Point de dégustation de truffes fraîches de différents territoires européens pour vulgariser facilement l'utilisation en cuisine.
- f) Marché parallèle de produits à la truffe noire sans arômes de synthèse.

4.- Marché promotionnel international éducatif et démonstratif de la truffe noire fraîche.

Il s'agit d'un marché de promotion de la truffe noire (*Tuber melanosporum*), auquel doivent participer les représentants des associations de trufficulteurs des principaux territoires producteurs européens intégrés dans l'IME. Les truffes sont présentées et vendues directement aux consommateurs. Toutes les truffes sont vérifiées une à une par le contrôle de qualité établi sur le marché. Les producteurs de truffes fixent un prix de vente pour chacune de ces qualités avant l'ouverture du marché. Chaque territoire aura un tableau d'affichage où deux représentants seront localisés suivant une identité commune à travers le marché.

L'organisation de Trufforum® doit compter avec la collaboration des fédérations nationales de trufficulteurs des pays qui composent l'EMI et doit couvrir les frais de voyage et d'entretien d'au moins 2 représentants de chacune des associations des trufficulteurs participant au marché.

5.- Contrôle de la qualité des truffes noires.

Toutes les truffes en vente sur le marché Trufforum® seront lavées, brossées et contrôlées une à une par personnel spécialisé proposé par l'IME. À cette fin, tous les trufficulteurs seront convoqués 2 heures avant les ouvertures prévues du marché afin de réaliser correctement ledit contrôle. Le contrôleur de la qualité en présence du trufficulteur vérifiera chacun des paramètres suivants:

- a) les espèces gardant un canifé de chacune des truffes.
- b) la classification en qualités:
 - Qualité extra:
 - o forme globuleuse supérieure à 20g.
 - o Texture dure sans perforateurs.
 - Première qualité:
 - o Taille supérieure à 10g (entier) et 20g. (morceaux).
 - o Absence de parties glacées et de texture dure.
 - Deuxième qualité:
 - o Taille supérieure à 5g. (entier ou en morceaux).
 - o Peut être modérément affecté par la glace et les perforateurs.

Les associations de trufficulteurs, conjointement avec le responsable du contrôle et avec l'accord de l'EMI, peuvent modifier ces classifications lors de la réalisation des contrôles en fonction de la qualité du produit.

Le contrôleur retournera les truffes contrôlées à chaque trufficulteur avant l'ouverture du marché.

6.- Identité visuelle commune.

Tout le matériel promotionnel utilisé sur le marché respectera l'identité visuelle commune établie par l'Institut Mycologique Européen pour l'événement Trufforum® afin d'offrir au consommateur une image de qualité et une union de tous les trufficulteurs en respectant l'identité des producteurs. chaque territoire

Les trufficulteurs disposeront d'une garde-robe commune. Chaque tableau d'affiches dans chaque territoire aura un fond avec le logo Trufforum®, des récipients en verre pour exposer les truffes de différentes qualités, des balances pour peser les truffes, des boîtes et des sacs promotionnels pour emballer les truffes et (en option) un plasma pour projeter des vidéos promotionnelles de son territoire et de l'offre touristique autour de la truffe dans chaque territoire.

7.- Exposition de truffes et d'arômes.

Une exposition des champignons hypogés présents dans la région organisant l'événement le jour de la célébration. Seront exposés plusieurs spécimens des principales espèces de truffes susceptibles de créer une confusion avec la truffe noire d'hiver contenant au moins (*Tuber melanosporum*, *Tuber uncinatum*, *Tuber brumale*, *Tuber mesentericum* et *Tuber indicum*). Les truffes seront exposées dans des concentrateurs d'arômes afin de faciliter la distinction entre les différentes espèces. Un microscope sera également disponible pour permettre aux visiteurs de vérifier les

différences microscopiques entre les truffes. L'exposition aura un moniteur permanent tout au long de l'ouverture du marché.

8.- Démonstrations culinaires.

Dans les démonstrations culinaires participeront des chefs prestigieux (de préférence avec étoile Michelin et les territoires EMI) ayant une expérience dans la cuisine de la truffe noire. On utilisera des truffes fraîches et en aucun cas aucun produit contenant des arômes synthétiques ou le mot "arôme" dans l'étiquetage de ses ingrédients.

9.- Marché des produits truffés

Le marché des produits truffés sera dans un espace d'exposition séparé du marché aux truffes fraîches. Les produits locaux des territoires EMI seront exposés et aucun produit contenant des arômes synthétiques ou le mot "arôme" figurant sur l'étiquetage de ses ingrédients ne sera exposé.

10.- Dégustation de truffes ouverte au grand public

L'événement comportera un point de distribution de boissons et de simples tapas avec de la truffe fraîche à des prix abordables pour le grand public afin de promouvoir la consommation de truffes noires (*Tuber melanosporum*) parmi la population locale. De même, dans cette dégustation, ne sera utilisé aucun produit contenant des arômes synthétiques ou le mot «arôme» dans l'étiquetage de ses ingrédients.

11.- Séminaire scientifique et technique international

Le séminaire scientifique sera coordonné par l'IME et impliquera la participation d'au moins 5 intervenants spécialisés dans les domaines suivants: écologie de la truffe, culture, innovation après récolte, tourisme de la truffe, promotion et marketing.

L'organisation couvrira les frais de voyage, d'hébergement et de séjour des conférenciers et des coordinateurs du séminaire.

L'organisation fournira une salle de conférence pouvant accueillir au moins 150 personnes et les médias audiovisuels et les services de traduction nécessaires.

12.- Actions de communication et marketing.

L'événement aura un plan de communication et de marketing qui sera détaillé dans l'application. L'événement sera promu aux niveaux local, national et international. La promotion sur les réseaux sociaux se fera à partir de twitter, Facebook et Instagram compte officiel Trufforum. Le site Web de l'événement sera www.trufforum.com.

Toutes les informations seront publiées au moins en anglais, français et espagnol. En cas de groupes intéressés, l'organisation offrira également des informations et des visites guidées pour le tourisme en provenance de Chine.

Le décalogue suivant fera partie du contenu à communiquer:

1. *Tuber melanosporum est le nom scientifique de la truffe noire européenne en hiver. Saviez-vous qu'il est très important de connaître le nom scientifique pour le différencier sur le marché des autres espèces de truffes de moindre valeur?*
2. *Saviez-vous que certaines espèces de truffes ressemblent beaucoup aux truffes noires (Tuber melanosporum) et qu'il est important d'apprendre à les différencier pour éviter la fraude à la consommation?*
3. *La truffe noire est un aromatisant alimentaire très délicat mais accessible à tous. Saviez-vous qu'avec une petite truffe noire, vous pouvez aromatiser des œufs pour plus de 100 personnes?*
4. *La truffe noire est principalement produite en France, en Espagne et en Italie. Saviez-vous que ces pays produisent plus de 100 tonnes par an et emploient plus de 10 000 trufficulteurs?*
5. *La truffe noire est produite de manière durable et responsable en Europe. Saviez-vous que 90% des producteurs de truffes sont de petits propriétaires qui contribuent à fixer la population dans les zones rurales?*
6. *La truffe noire est récoltée avec l'aide de chiens dressés. Saviez-vous que les chiens truffiers permettent aux truffeurs d'extraire les truffes au bon moment de leur maturation?*
7. *La truffe noire hivernale est un produit de saison disponible en frais entre novembre et mars en Europe. Saviez-vous que la truffe fraîche et mûre est le meilleur moyen de profiter de tous ses arômes authentiques?*
8. *La truffe noire fraîche et mûre contient plus de 100 composés aromatiques dont la combinaison et les proportions constituent une expérience gastronomique inimitable. Saviez-vous qu'il existe dans l'industrie agroalimentaire des produits synthétiques qui tentent d'imiter l'arôme de la truffe, mais sont un autre produit différent de la vraie truffe noire?.*
9. *La truffe noire est produite dans des paysages d'une grande beauté et la chasse à la truffe est une expérience unique. Saviez-vous qu'il existe des produits touristiques spécifiques pour connaître la culture de la truffe dans les territoires de production ruraux?.*
10. *La truffe noire a une grande valeur gastronomique qui combine très bien et améliore de nombreux aliments. Savez-vous qu'il existe des restaurants spécialisés proposant des menus de saison à base de truffes noires?*

13.- Qui peut soumettre une candidature?

Les candidatures peuvent être soumises par les partenaires EMI, à condition que le cahier de charges soit accepté et qu'ils bénéficient d'un financement public / privé minimal engagé dans la candidature de 50.000 euros, afin de garantir la qualité minimale, la promotion et l'image exigées dans l'événement.

14.- Qui évalue les candidatures et avec quels critères?

Le processus de sélection de la candidature comprend une commission d'évaluation composée par 3 membres du Comité Scientifique de l'EMI, ainsi que le directeur de l'EMI (avec voix mais pas de vote).

Les critères dont la commission de sélection tiendra compte sont les suivants:

- Budget engagé pour l'organisation du trufforum (jusqu'à 20 points).
- Qualité et emplacement du lieu. (jusqu'à 20 points).
- Programme d'activités et date proposée (jusqu'à 20 points).
- Plan de communication (jusqu'à 20 points).
- Attractivité du lieu par rapport aux visites prévues. (jusqu'à 20 points)

Une fois l'évaluation des candidatures terminée, les membres de l'EMI sont informés et ils doivent ratifier la candidature choisie par l'Assemblée de l'EMI.

Signé
Le représentant de la candidature
Xxxxxx

Signé
Le Directeur de L'EMI
Fernando Martínez Peña