



Cèpe  
du  
Périgord

## Cahier des Charges de la marque collective

### « CEPE DU PERIGORD »

### pour la vente en frais sur les marchés

### Résumé

La marque collective « **Cèpe du Périgord** » appartient à l'**Association « Cèpes du Périgord »**, dont le siège social est situé Boulevard des Saveurs - Cré@Vallée Nord - CS 10250 – 24060 PERIGUEUX cedex 9.

**1-L'aire géographique de récolte** des «Cèpes du Périgord » regroupe l'ensemble des communes de la **Dordogne** et les **communes limitrophes du département de la Dordogne** - en Charente-Maritime, Charente, Haute-Vienne, Corrèze, Lot, Lot-et-Garonne, Gironde - correspondants à l'aire géographique de commercialisation des marchés organisés, existants ou en projet.

### 2-Les produits concernés :

- Seuls sont autorisés à la vente sous la marque «Cèpe du Périgord» les cèpes des **4 espèces nobles** :  
**Boletus edulis, Boletus aereus, Boletus aestivalis, Boletus pinicola.**
- Ils sont classés en **3 catégories** :
  - ✓ **Catégorie 1- cèpes jeunes** : Cèpes entiers, propres, absence de vers, tubes fermés, chapeau ferme et pied ferme, couleur des tubes blanc à jaune pâle sauf pour pinophilus qui peut être vert, avec quelques défauts d'aspect tolérés (chapeau endommagé)
  - ✓ **Catégorie 2- cèpes mûres** : Cèpes propres, tubes fermés ou légèrement ouverts, de couleur jaune pâle à vert (pinophilus), pied légèrement spongieux toléré, avec quelques défauts d'aspect tolérés (chapeau endommagé, dégâts de limaces), et présence de vers tolérés inférieure à 20% / lot.
  - ✓ **Catégorie 3-cèpes déclassés** : Cèpes propres, à un stade de maturité avancée (tubes ouverts et verts) ou présentant des défauts d'aspect extérieur et des défauts internes : chapeau concave, chapeau et pied spongieux, présence de vers tolérés, cèpe cassé.
- Ils sont commercialisés **uniquement à l'état frais**. Ils sont présentés **conditionnés**, en plateau ou cagette à fruits en bois, **essuyés, rangés** en une couche unique, **triés** selon leur état de maturité (catégorie) et dans un état de **fraîcheur** optimal, garanti par le délai entre la récolte et la mise en vente inférieure à 24h et des conditions de stockage correctes.

### 3-Les caractéristiques de production, de récolte, de mise en marché

- Concernant l'**entretien du peuplement**, l'irrigation est autorisée. Le désherbage chimique et les traitements anti-limace sont interdits quelle que soit la nature des essences, en peuplement forestier ou en verger.

- Au **cours de la récolte**, chaque cèpe est détaché de son mycélium par un mouvement manuel de dévissage. La récolte est réalisée de manière à ne pas détruire le mycélium. L'usage du râteau ou tout autre outil de traitement de surface du sol est interdit. Il est interdit de détruire ou saccager les autres espèces de champignons non récoltées.
- **Dès la récolte**, les cèpes sont essuyés sur place, débarrassés de la terre, brindilles ou feuilles adhérentes. Ils sont disposés dans un panier ou cagette  
 Concernant les **conditions de stockage et de transport avant la mise en vente sur le marché** les cèpes sont stockés en couche unique, pour tous les calibres, sur des plateaux de bois ajourés ou cagettes à fruits en bois, de manière à assurer une bonne ventilation.
- Concernant les **conditions de vente en frais sur le marché**, les cèpes vendus sur le marché sont commercialisés dans un délai après la récolte inférieur à 24h, ils doivent être conservés dans un endroit frais et humide
- Tous les cèpes, présentés par les récolteurs, qu'ils soient propriétaires ou ayant droit, habilités par l'association subissent un contrôle visuel, réalisé par les responsables du marché. Les critères contrôlés sont les suivants :
  - ✓ Cèpes appartenant à l'une des 4 espèces nobles
  - ✓ Etat de fraîcheur
  - ✓ Absence de corps étrangers (feuille, caillou, brindilles, etc)
  - ✓ Qualité externe : fruits triés par catégorie, propres et alignés, non tassés, présentés tête en haut
  - ✓ Qualité de la présentation : plateaux propres et aérés, couche unique.

#### 4-LES PREUVES DE L'ORIGINE DU PRODUIT

- Seuls les propriétaires / récolteurs, habilités par l'association « Cèpes du Périgord » sont autorisés à utiliser la marque collective « Cèpe du Périgord ».
- Les **propriétaires / récolteurs** doivent justifier de leur capacité à collecter sur parcelles identifiées, la zone Périgord par :
  - un titre de propriété de leurs parcelles situées sur la zone Périgord
  - une autorisation de récolte signée par le propriétaire de(s) parcelle(s) considérées.
 Les récolteurs devront tenir un cahier **de récolte** qu'ils conservent chez eux :
  - ✓ Le nom du propriétaire / récolteur ou son ayant droit
  - ✓ L'identification du récolteur / code délivré par l'association : ex 32
  - ✓ adresse
  - ✓ La date de récolte (JJ/MM/AA) –
  - ✓ Le poids total récolté

#### 5-ETIQUETAGE

L'étiquetage des cèpes vendus sur les marchés sous la marque collective « Cèpe du Périgord » doit comporter les mentions spécifiques suivantes :

- ✓ la dénomination de vente du produit, complété du terme « du Périgord »
- ✓ le nom et l'adresse du producteur
- ✓ le numéro d'identification du lot (ex : 32/250913)
- ✓ le poids
- ✓ le logo de la marque collective
- ✓ Des étiquettes seront fournies par l'association cèpes du Périgord