



DES GARANTIES ET DES CONTRÔLES

Les garanties que nous donnons à nos clients résultent des processus de fabrication et des 10 contrôles systématiques (C1 à C10) qui jalonnent chaque étape de la production.

1) Mise en germination

a- Semences :

- sélection et récolte sur les truffières, chez les producteurs
- traçabilité sur l'origine
- contrôle qualité à réception en pépinière (C1)
- traitements et désinfection avant stratification et vernalisation
- triage des graines (glands et noisettes) avant semis (C2)
- mise en prégermination et semis en conditions stériles

b - Plantules :

- élevage des plantules en conditions contrôlées
- sélection massale des plantules avant l'inoculation (densité du chevelu, hauteur et diamètre au collet, état sanitaire) (C3)
- classification des plantules par lot d'origine
- contrôle de la stérilité des plantules (C4)

2) Préparation de l'inoculum

- approvisionnement en truffes brossées et lavées sur parcelles privées
- contrôle qualité à la réception (examen visuel, calibrage) (C5)
- désinfection du péridium en laboratoire
- conservation (congélation, déshydratation)
- examen microscopique avant mycorhization (identification de l'espèce et richesse en spores) (C6)

3) Mycorhization

- quantité de truffes par plant déterminée en fonction de la richesse en spores et de l'essence à mycorhizer
- régularité de la composition des substrats ; contrôle de la composition du substrat selon l'essence végétale (C7)

- désinfection des locaux et des matériels et outils servant à la mycorhization

4) Rempotage

- choix du pot – couleur
- qualité du positionnement de la plantule dans le godet
- barrière anti-contaminants

5) Elevage en pépinière

- aménagement des conditions de culture en fonction du stade de végétation des plants :

- > Mai à juillet : naissance des mycorhizes
- > Août & septembre : croissance végétale
- > Octobre & novembre : engourdissement des plants

- contrôle et enregistrement des paramètres climatiques : (C8)

- > La température (ventilation mécanique, ombrière, ouvrants, cooling)
- > L'humidité (micro aspersion)
- > L'hygrométrie (mist)

- solutions nutritives

- traitements phytosanitaires

- règles d'hygiène : désinfections bimensuelles, puis mensuelles des serres et des équipements du personnel en avril, mai et juin

- télésurveillance des installations

6) Triage des plants

- triage des plants par catégories en fonction de leur vitesse de croissance, de leur état sanitaire, de leur hauteur et du diamètre au collet (C9)

- examen du système racinaire et contrôle de l'évolution de la mycorhization (C10)

7) Le contrôle et l'agrément de l'INRA

Il se pratique par sondage de plants car ce contrôle est destructif.

Afin que l'échantillonnage du contrôle soit représentatif, chaque lot de plants doit être classé selon :

- > L'espèce végétale (chênes, noisetiers)
- > L'origine géographique (semences, inoculum)
- > La date d'inoculation
- > La vitesse de croissance (hauteur, diamètre au collet)

Un lot de plants sera agréé si :

- > L'espace racinaire est suffisamment occupé par la truffe recherchée (Tuber melanosporum – Tuber uncinatum)
- > Aucune contamination n'a été décelée

> Le développement végétatif des plants est convenable

8) Expéditions

- lots homogènes
- respect des desiderata du client sur le choix du plant (taille, origine, âge) et sur le déclenchement de l'envoi (synchronisation par téléphone, disponibilité, événements climatiques)