

## Des professionnels s'engagent à utiliser de l'Angélique Confite « Signé Poitou-Charentes » dans leurs préparations...

Depuis 2006, l'Angélique confite bénéficie de l'identifiant régional « Signé Poitou-Charentes ». Le cahier des charges regroupe des exigences sur les conditions de production, de transformation, la localisation des parcelles et des ateliers de transformation.

## Impliquer des artisans de Niort pour innover autour de l'angélique

Des transformateurs se sont engagés volontairement en 2007 à respecter une charte qualité imposant 18% au minimum d'angélique dans les préparations et privilégiant des matières premières régionales. **Les confiseurs engagés sont Pierre Thonnard, Michel Huvelin, pour les pâtisseries-chocolatiers Laurent Cathala et Tony Suaud et pour les boulangers-pâtisseries Jeannick Rochais.**

## Etonner les consommateurs grâce aux restaurateurs

Depuis 2008, à l'initiative de l'Office de Tourisme et des Congrès de Niort et l'IRQUA, une charte destinée aux restaurateurs a vu le jour.

Elle valorise leurs recettes à base d'Angélique « Signé Poitou-Charentes ». **Des restaurants de Niort et ses alentours se sont mobilisés : la Belle Etoile, la Tartine, le Sorrento, la Tuilerie, le Maraîchin...**

Les produits, les magasins et les restaurants concernés se reconnaissent facilement grâce au logo ci-dessous. Chaque année, ils participent au Salon Gourmand de l'Angélique, Angéliqu'à Niort.



Avec le concours financier de :

