

La Carotte de Jarnac-Champagne



La filière en bref

3 producteurs de carottes de Jarnac-Champagne sont regroupés au sein du Syndicat Saveurs de Champagne depuis 2002, date à laquelle ils ont obtenu l'Identifiant Régional « Signé Poitou-Charentes ».

Pour la période 2008-2009, ce sont **plus de 700 tonnes de carottes** qui ont été commercialisées sous démarche qualité.

Comment trouver ce produit ?

Ce produit est **disponible de** juin à octobre et est vendu en vrac ou par sachets de 1 ou 2 kg identifiables par le logo Signé Poitou-Charentes.

Les producteurs commercialisent **l'essentiel de leur production en grandes surfaces** principalement en Charente et Charente-Maritime.

Vous pouvez prendre contact avec une des entreprises suivantes :
Fornel (16300 BARBEZIEUX) 05.45.78.16.33 ;
Métro (16000 ANGOULEME) 05.45.25.60.00 ;
Pons Primeurs (17300 ROCHEFORT) 05.46.99.96.58 ;
SARL Devers (17220 St ROGATIEN) 05.46.00.61.70 ;
Estrellas (79000 NIORT) 05.49.73.02.71

Cette démarche garantit...

- la **localisation précise** des zones de production (Jarnac-Champagne et les communes limitrophes)
- un raisonnement des pratiques culturales, grâce à un travail avec l'ACPEL* (mise en place d'un outil de surveillance permettant d'optimiser les stratégies de lutte contre les ravageurs, en particulier la mouche de la carotte)
- la **préservation de la fraîcheur par hydrocooling**
- le **tri manuel du produit selon des critères et des calibres définis**

* ACPEL : Association Charentes Poitou d'Expérimentation Légumière

Contact

Syndicat Saveurs de Champagne
17250 JARNAC-CHAMPAGNE
Président : Didier FONTENAUD

Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire
Anne DEGUERET
Téléport 4 - Astérama 1 -1 avenue Thomas Edison
CS 80175 Chasseneuil
86963 FUTUROSCOPE CEDEX
Tél. : 05.49.30.33.45 - Fax : 05.49.30.33.54
irqua-qualite@irqua.com

Le plus du produit

Les Carottes de Jarnac-Champagne sont cultivées dans des terres argilo-calcaires qui lui confèrent ses qualités organoleptiques : teneur en sucres plus élevée que la moyenne et goût typiquement doux et sucré.