

# La Betterave Longue Crapaudine

## La filière en bref

Réunis au sein du Syndicat Saveurs de Champagne, depuis 2003, **6 producteurs** se sont engagés à respecter un cahier des charges définissant des conditions de production et de transformation.

Aujourd'hui, **plus de 1137 tonnes de betteraves** sont vendues sous l'Identifiant Régional.

## Comment trouver ce produit ?

Ce produit est **disponible de septembre à mai**.

La betterave est commercialisée en vrac dans des colis en bois ou des barquettes en plastique principalement auprès de grossistes ou de supermarchés.

Vous pouvez prendre contact avec une des entreprises suivantes : Fornel (16300 BARBEZIEUX) 05.45.78.16.33 ; Tardieu (16000 ANGOULEME) 05.45.91.59.22 ; Pons Primeurs (17300 ROCHEFORT) 05.46.99.96.58 ; SARL Devers (17220 St ROGATIEN) 05.46.00.61.70 ; Guéin (17100 SAINTES) 05.46.74.13.76 ; Roy (17600 SAUJON) 09.75.59.49.64.

## Cette démarche garantit...

- la **localisation des parcelles uniquement en Haute-Saintonge** en plein cœur de « La Petite Champagne » d'où sont issus les meilleurs crus de Cognac
- l'utilisation d'**une seule** variété : la Crapaudine
- le raisonnement des **pratiques culturales**
- le démaillage manuel
- des conditions de cuisson détaillées

## 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](mailto:irqua-qualite@irqua.com)



## Le plus du produit...

La betterave a pour particularité sa **coloration rouge intense** et son goût **doux et sucré**.