

Le Céleri-rave

La filière en bref

Réunis au sein de l'APROVAL, 5 producteurs de céleris-raves se sont engagés dans la démarche Signé Poitou-Charentes.

Les céleris sont produits **spécifiquement** dans la Vallée de l'Arnoult et du Bruant, ancien bras de mer où sédiments et matières organiques se sont accumulés. Ces terres particulièrement adaptées aux cultures légumières donnent aux boules de céleri leur **goût typiquement sucré**.

Comment trouver ce produit ?

Ce produit est **disponible d'août à avril/mai**.

Il est vendu en vrac dans des colis en bois de 10 à 12 boules. Celles-ci sont identifiées par un logo Signé Poitou-Charentes. Ce produit est distribué principalement dans les grandes surfaces de la région.

Vous pouvez prendre contact avec un des 5 producteurs de la démarche :

- BICHON Alain - 17250 STE RADEGONDE au 08.72.89.82.03
- BOURDIT Jean-Luc - 17250 TRIZAY au 05.46.97.12.41
- DAUNAT Patrice - 17250 TRIZAY au 05.46.97.04.85
- DOUBLET Dominique - 17250 TRIZAY au 05.46.82.02021
- LARGET Michel - 17620 CHAMPAGNE au 05.46.97.08.48

Cette démarche garantit...

- la localisation des parcelles uniquement dans les Vallées de l'Arnoult et du Bruant en Charente - Maritime
- des céleris-raves obligatoirement **sélectionnés et triés manuellement**
- le **respect de bonnes pratiques culturales**
- des **contrôles réguliers** suivant le respect d'un cahier des charges strict

Contact

Association de PROMotion des légumes des VALIées de l'Arnoult et du Bruant - APROVAL
17260 CHAMPAGNE

Institut Régional de la QUALité Agroalimentaire
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



Avantage pratique

Plante potagère de la famille des Ombellifères, le céleri-rave cultivé dans cette zone est particulièrement doux, parfumé et s'oxyde très peu après ouverture.