QUALITE BOEUF VENDEE

Bd Réaumur - 85013 LA ROCHE SUR YON Cedex - Tél. : 02.51.36.82.70 - Fax : 02.51.36.84.65

Indication Géographique Protégée

BOEUF FERMIER DE VENDEE

*Les éléments modifiés apparaissent ci-dessous **en caractères gras, surlignés**.*
Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

Interlocuteurs

Président : Bernard BAILLY
Directeur : Alain JOULIE

Photo 1 : *Source : «VENDEE» (Réf. Biblio. 11)*

SOMMAIRE

REMARQUE PRELIMINAIRE 1

I – PRESENTATION DU DEMANDEUR 2

1.1. GROUPEMENT DEMANDEUR 2
1.2. MOTIVATIONS DU GROUPEMENT QUALITE BOEUF VENDEE 9

II – NOM DU PRODUIT : "BOEUF FERMIER DE VENDEE" 9

2.1. NOM DU PRODUIT "**BŒUF FERMIER DE VENDEE**" 9

III – TYPE DU PRODUIT 4

IV - DESCRIPTION DU PRODUIT 4

4. 1. BOEUF, GENISSE, ET JEUNE VACHE AVEC UNE QUALITE DES CARCASSES ET DES VIANDES BIEN DEFINIE 4
4. 2. LES QUALITES SPECIFIQUES 4
4.2.1. Un poids de carcasse élevé 4
4.2.2. L'âge à l'abattage plus jeune 5
4.2.3. Origine raciale 5
4.2.4. Des qualités organoleptiques supérieures 5

V - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE 6

5.1. DESCRIPTION 6
5.2. CARACTERISTIQUES 13
5.2.1. Une entité commune à la "Région de la Vendée" 13
5.2.2. Un relief bas et vallonné 13
5.2.3. Des terrains d'origine primaire et secondaire 13
5.2.4. Un climat doux océanique et très ensoleillé 13
5.2.5. En terme d'agronomie des sols généreux pour l'élevage 14
5.2.6. Une "architecture paysagère bocagère typique" en symbiose avec l'élevage 14
5.2.7. En terme de production agricole beaucoup d'éléments favorables à l'émergence du système naisseur-engraisseur 15

VI - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU BOEUF FERMIER DE VENDEE 16

6.1. L'HABILITATION DES ELEVAGES 16
6.2. L'IDENTIFICATION DES ANIMAUX A LA NAISSANCE 16
6.2.1. Cas général 16
6.2.2. Cas particulier d'un élevage produisant pour deux igp différentes 16
6.3. L'IDENTIFICATION A L'ABATTOIR 17
6.4. L'IDENTIFICATION A L'ATELIER DE DECOUPE 18
6.5. L'IDENTIFICATION SUR LES POINTS DE VENTE 18

VII - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU "BOEUF FERMIER DE VENDEE" 19

7.1. LE CHOIX DES ANIMAUX, UNE ETAPE ESSENTIELLE 19
7.2. DES METHODES D'ALIMENTATION CONFORMES AUX POTENTIALITES FOURRAGERES DISPONIBLES DANS LA REGION 19
7.2.1. – De la naissance au sevrage 19
7.2.2. L'alimentation des génisses d'élevage pendant le premier et le deuxième hiver et chargement au paturage 20
7.2.3. L'alimentation des mères et veaux pendant l'hiver 20
7.2.4. – Les exigences de la finition des animaux "**Bœuf Fermier de Vendée**" 21
7.2.4.1. La sélection des animaux à la mise à l'engraissement 21
7.2.4.2. Un régime de finition équilibré : un savoir faire technique traduit dans des normes 21
7.2.4.3. Maitrise de l'évolution de l'état d'engraissement 23
7.3. LA MAITRISE DE LA FABRICATION D'ALIMENTS COMPLETS OU COMPLEMENTAIRES 23
7.3.1. Matières premières et aliments utilisés 25
7.3.2. Complément minéral et vitaminé 25
7.3.3. Produits azotés 25
7.3.4. Aliments médicamenteux 26
7.3.5. Procédure de fabrication des aliments 26
7.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE 26
7.4.1. Prophylaxie 26
7.4.2. Traitements 26
7.4.3. Nettoyage 26
7.4.4. Logement des animaux 27

7.5. ABATTAGE : PROXIMITE, EXPERIENCE, SELECTION ET MISE AUX NORMES 27
7.5.1. Proximité des lieux d'abattage : un circuit très court 27
7.5.2. Sélection des carcasses après l'abattage 27

VIII - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 28

8.1. DES FACTEURS NATURELS PREPONDERANTS 29
8.2.1. La Vendée une entité géographique bien définie 29
8.1.1.1. Genèse des sols des bocages vendéens 29
8.1.1.2. Un climat océanique généreux pour la production fourragère garant de l'autonomie fourragère des exploitations 30
8.2. LE SAVOIR FAIRE DES ELEVEURS NAISSEURS/ENGRAISSEURS 33
8.2.1. Les débuts de la vulgarisation 33
8.2.2. La recherche permanente pour l'amélioration des pratiques d'élevage 34
8.2.3. Une filière complète expérimentée 35
8.2.4. Une culture populaire où le boeuf a toujours une grande place 36
8.2.5. Carte des points de vente du **Bœuf Fermier de Vendée** 57
8.3. HISTORIQUE ET NOTORIETE : « **BOEUF FERMIER DE VENDEE** » HERITIER D'UNE LONGUE HISTOIRE" 37
8.3.1. De la Gaule à la Révolution Française 37
8.3.2. Après la Révolution Française : la force de travail 37
8.3.3. Depuis l'entre deux guerres et jusqu'à nos jours 38
8.3.4. La Vendée entité historique, sociale et culturelle reconnue 39
8.4. LE LIEN : ELEVAGE BOVIN – PAYSAGE DU BOCAGE VENDEEN 41
8.4.1. Les bocages vendéens : une entité paysagère en symbiose avec l'élevage 41
8.5. LE RESULTAT : UN MODE D'ELEVAGE "NAISSEUR-ENGRAISSEUR" TYPIQUE DE LA REGION 42
8.6. LES AVANTAGES DU SYSTEME NAISSEUR-ENGRAISSEUR : UNE SPECIFICITE LOCALE 43
8.6.1. Sur le plan technique 43
8.6.1.1. Sanitaire : moins de transactions = moins de maladies 43
8.6.1.2. Génétique : l'adaptation des schémas de sélection 43
8.6.1.3. La maîtrise de l'état d'engraissement 44
8.6.1.4. L'adéquation du système de production à la production fourragère 44
8.6.2. Sur le plan économique et commercial 44
8.6.3. Un système de production naisseur-engraisseur de grande notoriété 45

IX - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE ACLAVE 46

X - ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE 46

XI – EXIGENCES COMMUNAUTAIRE ET NATIONALES 46

XII - ANNEXES 47

REMARQUE PRELIMINAIRE

Tout au long de ce dossier pour la demande d'une Indication Géographique Protégée nous utiliserons l'appellation "Vendée" pour définir une zone de production qui comprend le département de la Vendée et par extension les régions naturelles limitrophes qui ont les mêmes caractéristiques pédologiques, climatiques, géographiques, agricoles, historiques, culturelles et qui fournissent un produit bovin authentique, typique et original de la région concernée.

I – PRESENTATION DU DEMANDEUR

1.1. GROUPEMENT DEMANDEUR

La présente demande est initiée par le Groupement Qualité : QUALITE BOEUF VENDEE ex QUALIBOEUF

QUALIBOEUF a été créée en 1993 : c'est une association sans but lucratif qui regroupe les acteurs de la filière bovine. Elle a changé de nom le 2 Avril 2001 pour devenir QUALITE BOEUF VENDEE.

Le siège de l'association se situe à la :

Maison de l'Agriculture
Boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON Cedex

Tél. 02.51.36.82.70
Fax. 02.51.36.84.65
Email.
accueil.chambagri.85.@.wanadoo.fr

Interlocuteurs : Bernard BAILLY - Président
Alain JOULIE - Directeur

QUALITE BOEUF VENDÉE est le **"groupement qualité"** chargé de la gestion et de la promotion des viandes bovines de qualité en Vendée. QUALITE BOEUF VENDÉE est composée de plusieurs collèges professionnels diversifiés et représentatifs de la filière qui couvrent l'aire géographique concernée.

La filière comprend aujourd'hui :

- ☞ Éleveurs, 650 adhérents
- ☞ Membres associés, groupements de producteurs,
- ☞ Abatteurs distributeurs
- ☞ Organismes à vocation générale
- ☞ Bouchers détaillants : France entière

L'ensemble de ces opérateurs travaille dans l'aire concernée par l'I.G.P.

De part sa structure interprofessionnelle et son implantation locale, Qualité Bœuf Vendée accueille en son sein, tout éleveur, abatteur, groupement de producteurs ou détaillant (boucher ou G.M.S.) respectant le cahier des charges de l'I.G.P.

Le Président est un producteur : B. BAILLY.

Qualité Bœuf Vendée est organisé en 3 collèges :

- Collège producteurs (5 membres)
- Collège membres de droits (5 membres) : Chambre d'Agriculture de la Vendée, Confédération Générale de l'Agriculture de la Vendée, Syndicalisme : FDSEA de la Vendée.
- Collège abatteurs et distributeurs (5 membres).

Chaque membre possède 1 voix. En cas d'égalité, la voix du Président est prépondérante. Les producteurs et leurs représentants se trouvent de fait majoritaires dans cette association.

La production **Boeuf Fermier de Vendée** concerne aujourd'hui 50% des éleveurs spécialisés en tant que naisseurs-engraisseurs de la zone.

Le rythme d'abattage hebdomadaire actuel est de : 50 bêtes par semaine et devrait encore croître dans les prochains mois.

QUALITE BOEUF VENDÉE est aussi membre actif de :

- CERQUA
- Association Régionale des Labels Rouge Bovins des Pays de la Loire
- Association ATABLE pour la gestion et la promotion du steak haché Label Rouge BELLIANDE
- ACLAVE Organisme Certificateur
- FIL ROUGE : Syndicat des Labels Rouges Bovins, Ovins et Veaux

Ainsi, l'association participe aussi collectivement au développement des filières qualité de la région.

1.2. MOTIVATIONS DU GROUPEMENT QUALITE BOEUF VENDEE

La présente demande s'inscrit dans la volonté spécifique des membres du groupement pour démarquer un produit typique et authentique et fixer des valeurs économiques sur le territoire concerné

Par ailleurs, il s'agit aussi de protéger un véritable patrimoine collectif qui a déjà marqué l'histoire de l'élevage dans ce pays de Vendée

Cette volonté d'associer le terroir à ce produit a toujours été très forte compte tenu de la grande tradition de production de gros bovins de boucherie qui existe dans cette région depuis des siècles.

Les systèmes de production de viande bovine en VENDEE ont la particularité d'associer la naissance des animaux, l'élevage et l'engraissement sur la même exploitation ; ce qui donne toute son originalité au produit final.

II – NOM DU PRODUIT : "BOEUF FERMIER DE VENDEE"

2.1. NOM DU PRODUIT "BŒUF FERMIER DE VENDEE"

Il n'y a pas de coïncidence avec d'autres noms de race. L'information sur l'origine dans le nom du produit intéresse beaucoup le consommateur ; c'est aussi une motivation pour le choix de la présente demande d'I.G.P..

Le nom «**BOEUF FERMIER DE VENDEE**» dans le langage courant recouvre toutes les viandes bovines adultes : bœuf, vache, génisses de plus de 30 mois. C'est dans ce sens qu'il est utilisé ici.

III – TYPE DU PRODUIT

Source : Classification des produits agricoles et des denrées alimentaires visées à l'article 1er, Paragraphe 1, du Règlement (CEE) N° 2081/92 du Conseil. (Annexe II du règlement (CE) n° 383/2004 de la Commission (JOUE L 64 du 2 mars 2004 page 19)).

Désignation du produit : classe 1.1 Viandes (et abats) frais.

IV - DESCRIPTION DU PRODUIT

4. 1. BOEUF, GENISSE, ET JEUNE VACHE AVEC UNE QUALITE DES CARCASSES ET DES VIANDES BIEN DEFINIE

Le "**Bœuf Fermier de Vendée**" est issu des meilleures races bouchères françaises et européennes. Par conséquent, Les carcasses doivent appartenir aux classes (S).E.U.R. du catalogue (S)EUROP.

Sont concernées par l'appellation "**Bœuf Fermier de Vendée**" toutes viandes fraîches de gros bovins commercialisés en :

- **Carcasses**
- **Quartiers**
- **Découpes**

d'animaux nés, élevés et abattus dans l'aire géographique de l'I.G.P..

L'état d'engraissement doit assurer la jutosité grâce à un persillé suffisant, tout en évitant les excès de gras allant à l'encontre d'une bonne valorisation économique et des choix des consommateurs. Les classes retenues sont 2 et 3 à l'exclusion des extrêmes : 1 très maigre, et 4 très grasse.

La couleur des viandes doit être d'un rouge franc.
Le pH et la température sont pris 24 heures après l'abattage. Ils doivent être inférieurs respectivement à pH=6 et à 6°. L'abaissement de la température doit être progressif et celle-ci ne doit pas être inférieure à 10°C 10 heures après l'abattage ou tant que le pH $\geq$ 6.

Particulièrement en VENDEE, la proximité des lieux d'abattage par rapport aux élevages de production limite les temps de transport et donc le stress des animaux toujours dommageable à la qualité : tendreté aptitude à la conservation des viandes.
Le temps de maturation est 10 jours minimum pour les morceaux à rôtir et à griller, afin de garantir la tendreté de la viande à l'exception de la hampe de l'onglet et du filet.

4. 2. LES QUALITES SPECIFIQUES

4.2.1. UN POIDS DE CARCASSE ELEVE

Les caractéristiques de production agro-climatiques exceptionnelles génèrent une production fourragère en qualité et en quantité, ce qui permet d'atteindre des poids de carcasse très élevés.

- en 2000, le poids moyen de carcasse était de 455 kgs
- en 2001, le poids moyen de carcasse était de 461 kgs
- en 2002, le poids moyen de carcasse était de 469 kgs

Les carcasses lourdes (plus de 460 Kg de moyenne), de 380 Kg au minimum, fournissent des pièces épaisses et tendres très demandées par les bouchers traditionnels et les consommateurs amateurs de viande bovine.

Le Bœuf Fermier de Vendée se présente après l'abattage sous forme de carcasses très lourdes et très bien conformées caractéristiques de cette région. Les carcasses présentent en moyenne un poids supérieur de 120 kg par rapport aux résultats obtenus sur l'ensemble des autres bassins de production de viande bovine en France.

4.2.2. L'AGE A L'ABATTAGE PLUS JEUNE

La région est réputée pour abattre des animaux jeunes : 6,5 ans de moyenne (Service Institut de l'Elevage).

L'âge maximum est de 8 ans pour éviter les muscles trop riches en collagène caractéristiques des animaux âgés afin de garantir une viande tendre.

Pour toutes les catégories de bovins concernées : bœuf, vache ou génisse l'âge minimum est de 30 mois.

Les catégories de bovins retenues sont : génisses, jeunes vaches et bœufs. Elles correspondent mieux aux traditions culinaires de la "Région de Vendée". Ainsi, le goût de bœuf est marqué, la viande est persillée donc plus juteuse, enfin la tendreté est assurée par un long temps de maturation de 10 jours minimum pour les morceaux à griller.

Par ailleurs, les gros tonnages réalisés par les abatteurs (10 000 T. à 25 000 T/an) ont conduit très tôt les opérateurs à mettre aux normes leurs outils et à travailler avec des méthodes performantes, modernes et efficaces : transport, chaîne du froid, sanitaire, traçabilité, machine à classer….

4.2.3. ORIGINE RACIALE

Sont retenues «**BOEUF FERMIER DE VENDEE**»les origines raciales suivantes :

. Races à viande en race pure ou en croisement entre elles.

. Races mixtes en croisement avec des races à viande.

Résultats d'une longue sélection depuis plusieurs décennies, voire depuis plusieurs siècles ces origines donnent une qualité des carcasses et des viandes tout à fait remarquables : poids, conformation, qualité de la viande : état d'engraissement, couleur, tendreté.

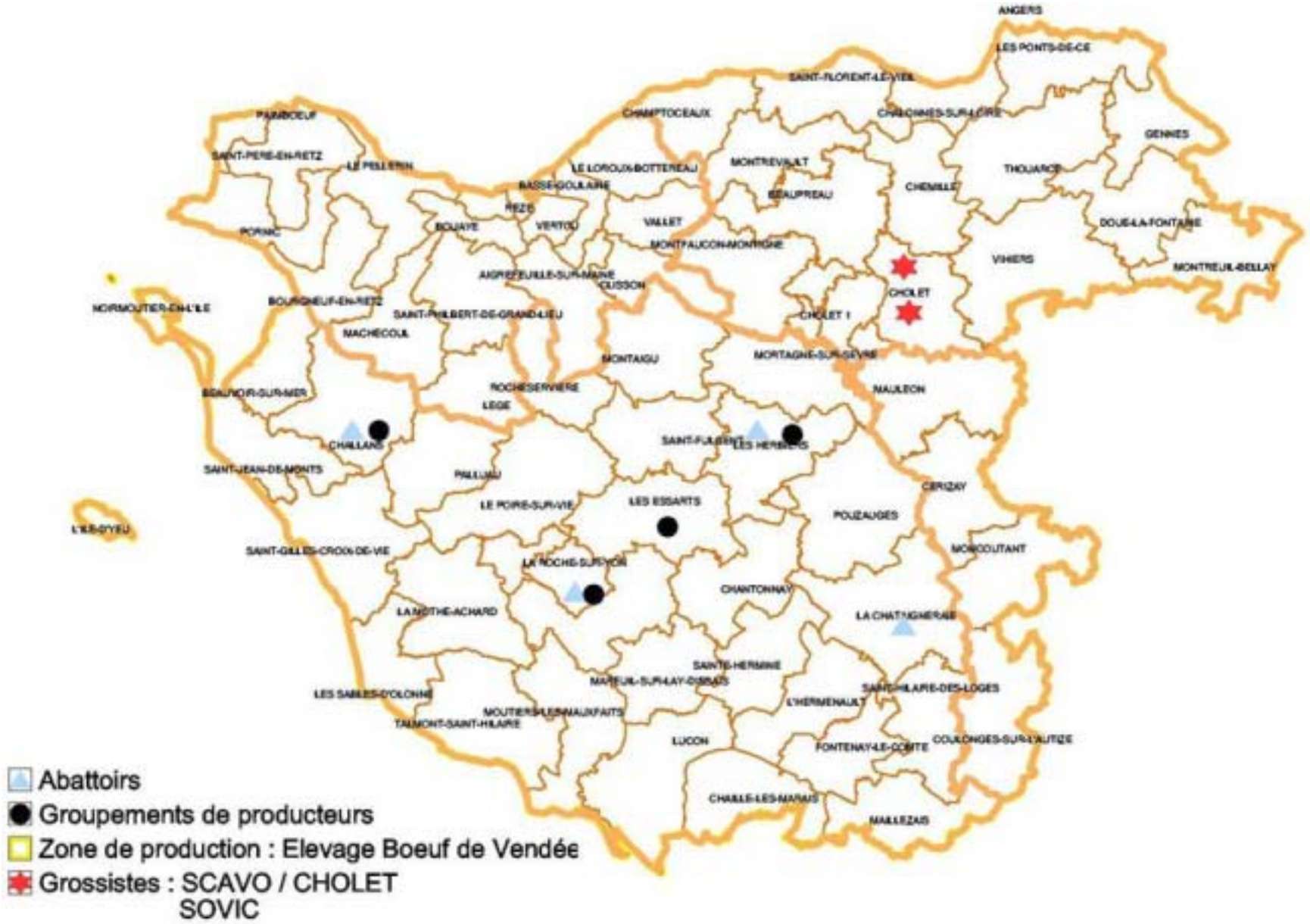
4.2.4. DES QUALITES ORGANOLEPTIQUES SUPERIEURES

Le produit doit satisfaire à plusieurs critères de qualité sur lesquels il est testé régulièrement et scientifiquement auprès d'un jury de dégustateurs représentatifs.

Le contrôle sensoriel évalue le niveau d'acceptabilité sur chacun des critères cités ci-après :

- aspect général ⇒ Appétissant
- couleur ⇒ Rouge franc
- Odeur ⇒ Agréable, typique et parfumé
- Texture ⇒ Tendre, moelleuse, peu grasse et juteuse
- Goût de Bœuf ⇒ Agréable, fin et naturel

ZONE DE PRODUCTION DU BOEUF FERMIER DE VENDEE



V - DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. DESCRIPTION

Les animaux "**Bœufs Fermiers de Vendée**" ont la caractéristique d'être nés, élevés et abattus dans l'aire géographique concernée par la présente demande "d'I.G.P.".

L'aire géographique de production du "**BOEUF FERMIER DE VENDÉE**" comprend :

- L'ensemble du département administratif de la Vendée
- L'ensemble des petites régions naturelles qui jouxtent le département et qui ont de grandes similitudes : agricoles, géographiques, historiques, sociales et culturelles : elles se trouvent toutes au Sud de la Loire et comprennent quelques cantons des départements voisins en Loire-Atlantique, Maine et Loire, Deux-Sèvres. Il s'agit pour l'essentiel : du Bocage Vendéen, du Marais Breton, des Mauges, de la Gâtine et du Marais Poitevin.

  Cette petite région agro-climatique se trouve être, particulièrement favorable à l'élevage bovin ; ce qui donne au « **Bœuf Fermier de Vendée** » toute sa spécialité (cf. p. ci-contre). Elle a connu plusieurs dénominations successives au cours de l'histoire : Pays des Pictons, Bas Poitou, Bocages Vendéens, Province de Vendée sans oublier la VENDEE MILITAIRE de 1791.

  - Les cantons de Vendée

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
BEAUVOIR-SUR-MER	BEAUVOIR-SUR-MER	CHANTONNAY	SAINT-PROUANT
BEAUVOIR-SUR-MER	BOUIN	CHANTONNAY	SAINT-VINCENT-STERLANGES
BEAUVOIR-SUR-MER	SAINT-GERVAIS	CHANTONNAY	SIGOURNAIS
BEAUVOIR-SUR-MER	SAINT-URBAIN	LA CHATAIGNERAIE	ANTIGNY
CHAILLE-LES-MARAIS	CHAILLE-LES-MARAIS	LA CHATAIGNERAIE	BAZOGES-EN-PAREDS
CHAILLE-LES-MARAIS	CHAMPAGNE-LES-MARAIS	LA CHATAIGNERAIE	BREUIL-BARRET
CHAILLE-LES-MARAIS	LE GUE-DE-VELLUIRE	LA CHATAIGNERAIE	CEZAIS
CHAILLE-LES-MARAIS	L'ILE-D'ELLE	LA CHATAIGNERAIE	LA CHAPELLE-AUX-LYS
CHAILLE-LES-MARAIS	MOREILLES	LA CHATAIGNERAIE	LA CHATAIGNERAIE
CHAILLE-LES-MARAIS	PUYRAVAULT	LA CHATAIGNERAIE	CHEFFOIS
CHAILLE-LES-MARAIS	SAINTE-RADEGONDE-DES-NOYERS	LA CHATAIGNERAIE	LOGE-FOUGEREUSE
CHAILLE-LES-MARAIS	LA TAILLEE	LA CHATAIGNERAIE	MARILLET
CHAILLE-LES-MARAIS	VOUILLE-LES-MARAIS	LA CHATAIGNERAIE	MENOMBLET
CHALLANS	BOIS-DE-CENE	LA CHATAIGNERAIE	MOUILLERON-EN-PAREDS
CHALLANS	CHALLANS	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-GERMAIN-L'AIGUILLER
CHALLANS	CHATEAUNEUF	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-HILAIRE-DE-VOUST
CHALLANS	FROIDFOND	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-MAURICE-DES-NOUES
CHALLANS	LA GARNACHE	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-MAURICE-LE-GIRARD
CHALLANS	SALLERTAINE	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-PIERRE-DU-CHEMIN
CHANTONNAY	BOURNEZEAU	LA CHATAIGNERAIE	SAINT-SULPICE-EN-PAREDS
CHANTONNAY	CHANTONNAY	LA CHATAIGNERAIE	LA TARDIERE
CHANTONNAY	CHANTONNAY	LA CHATAIGNERAIE	THOUARSAIS-BOUILDROUX
CHANTONNAY	CHANTONNAY	LA CHATAIGNERAIE	VOUVANT
CHANTONNAY	ROCHETREJOUX	LES ESSARTS	BOULOGNE
CHANTONNAY	SAINT-GERMAIN-DE-PRINCAY	LES ESSARTS	DOMPIERRE-SUR-YON
CHANTONNAY	SAINT-HILAIRE-LE-VOUHIS	LES ESSARTS	LES ESSARTS

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
LES ESSARTS	LA FERRIERE	MAILLEZAIS	DAMVIX
LES ESSARTS	L'OIE	MAILLEZAIS	DOIX
LES ESSARTS	LA MERLATIERE	MAILLEZAIS	LIEZ
LES ESSARTS	SAINTE-CECILE	MAILLEZAIS	MAILLE
LES ESSARTS	SAINTE-FLORENCE	MAILLEZAIS	MAILLEZAIS
LES ESSARTS	SAINT-MARTIN-DES-NOYERS	MAILLEZAIS	LE MAZEAU
FONTENAY-LE-COMTE	AUZAY	MAILLEZAIS	SAINT-PIERRE-LE-VIEUX
FONTENAY-LE-COMTE	CHAIX	MAILLEZAIS	SAINT-SIGISMOND
FONTENAY-LE-COMTE	FONTAINES	MAILLEZAIS	VIX
FONTENAY-LE-COMTE	FONTENAY-LE-COMTE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	BESSAY
FONTENAY-LE-COMTE	FONTENAY-LE-COMTE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	LA BRETONNIERE-LA-CLAYE
FONTENAY-LE-COMTE	LE LANGON	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	CHATEAU-GUIBERT
FONTENAY-LE-COMTE	LONGEVES	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	CORPE
FONTENAY-LE-COMTE	MONTREUIL	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	LA COUTURE
FONTENAY-LE-COMTE	L'ORBRIE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS
FONTENAY-LE-COMTE	PISSOTTE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	MOUTIERS-SUR-LE-LAY
FONTENAY-LE-COMTE	LE POIRE-SUR-VELLUIRE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	PEAULT
FONTENAY-LE-COMTE	VELLUIRE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	PINEAUX
LES HERBIERS	BEAUREPAIRE	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	ROSNAY
LES HERBIERS	LES EPESSES	MAREUIL-SUR-LAY-DISSAIS	SAINTE-PEXINE
LES HERBIERS	LES HERBIERS	MONTAIGU	LA BERNARDIERE
LES HERBIERS	LES HERBIERS	MONTAIGU	LA BOISSIERE-DE-MONTAIGU
LES HERBIERS	MESNARD-LA-BAROTIERE	MONTAIGU	BOUFFERE
LES HERBIERS	MOUCHAMPS	MONTAIGU	LA BRUFFIERE
LES HERBIERS	SAINT-MARS-LA-REORTHE	MONTAIGU	CUGAND
LES HERBIERS	SAINT-PAUL-EN-PAREDS	MONTAIGU	LA GUYONNIERE
LES HERBIERS	VENDRENNES	MONTAIGU	MONTAIGU
L'HERMENAULT	BOURNEAU	MONTAIGU	SAINT-GEORGES-DE-MONTAIGU
L'HERMENAULT	L'HERMENAULT	MONTAIGU	SAINT-HILAIRE-DE-LOULAY
L'HERMENAULT	MARSAIS-SAINTE-RADEGONDE	MONTAIGU	TREIZE-SEPTIERS
L'HERMENAULT	MOUZEUIL-SAINT-MARTIN	MORTAGNE-SUR-SEVRE	CHAMBRETAUD
L'HERMENAULT	NALLIERS	MORTAGNE-SUR-SEVRE	LA GAUBRETIERE
L'HERMENAULT	PETOSSE	MORTAGNE-SUR-SEVRE	LES LANDES-GENUSSON
L'HERMENAULT	POUILLE	MORTAGNE-SUR-SEVRE	MALLIEVRE
L'HERMENAULT	SAINT-CYR-DES-GATS	MORTAGNE-SUR-SEVRE	MORTAGNE-SUR-SEVRE
L'HERMENAULT	SAINT-LAURENT-DE-LA-SALLE	MORTAGNE-SUR-SEVRE	MORTAGNE-SUR-SEVRE
L'HERMENAULT	SAINT-MARTIN-DES-FONTAINES	MORTAGNE-SUR-SEVRE	SAINT-AUBIN-DES-ORMEAUX
L'HERMENAULT	SAINT-VALERIEN	MORTAGNE-SUR-SEVRE	SAINT-LAURENT-SUR-SEVRE
L'HERMENAULT	SERIGNE	MORTAGNE-SUR-SEVRE	SAINT-MALO-DU-BOIS
L'ILE-D'YEU	L'ILE-D'YEU	MORTAGNE-SUR-SEVRE	SAINT-MARTIN-DES-TILLEULS
LUCON	L'AIGUILLON-SUR-MER	MORTAGNE-SUR-SEVRE	TIFFAUGES
LUCON	CHASNAIS	MORTAGNE-SUR-SEVRE	TREIZE-VENTS
LUCON	GRUES	MORTAGNE-SUR-SEVRE	LA VERRIE
LUCON	LAIROUX	LA MOTHE-ACHARD	BEAULIEU-SOUS-LA-ROCHE
LUCON	LUCON	LA MOTHE-ACHARD	LA CHAPELLE-ACHARD
LUCON	LES MAGNILS-REIGNIERS	LA MOTHE-ACHARD	LA CHAPELLE-HERMIER
LUCON	SAINT-DENIS-DU-PAYRE	LA MOTHE-ACHARD	LE GIROUARD
LUCON	SAINTE-GEMME-LA-PLAINE	LA MOTHE-ACHARD	LANDERONDE
LUCON	SAINT-MICHEL-EN-L'HERM	LA MOTHE-ACHARD	MARTINET
LUCON	TRIAIZE	LA MOTHE-ACHARD	LA MOTHE-ACHARD
MAILLEZAIS	BENET	LA MOTHE-ACHARD	NIEUL-LE-DOLENT
MAILLEZAIS	BENET	LA MOTHE-ACHARD	SAINTE-FLAIVE-DES-LOUPS
MAILLEZAIS	BOUILLE-COURDAULT	LA MOTHE-ACHARD	SAINT-GEORGES-DE-PTDOUX

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
LA MOTHE-ACHARD	SAINT-JULIEN-DES-LANDES	ROCHESERVIERE	MORMAISON
LA MOTHE-ACHARD	SAINT-MATHURIN	ROCHESERVIERE	ROCHESERVIERE
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	ANGLES	ROCHESERVIERE	SAINT-ANDRE-TREIZE-VOIES
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LA BOISSIERE-DES-LANDES	ROCHESERVIERE	SAINT-PHILBERT-DE-BOUAINE
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LE CHAMP-SAINT-PERE	ROCHESERVIERE	SAINT-SULPICE-LE-VERDON
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	CURZON	LA ROCHE-SUR-YON-NORD	MOUILLERON-LE-CAPTIF
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LA FAUTE-SUR-MER	LA ROCHE-SUR-YON-NORD	LA ROCHE SUR YON
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LE GIVRE	LA ROCHE-SUR-YON-NORD	VENANSAULT
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LA JONCHERE	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	AUBIGNY
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	CHAILLE-SOUS-LES-ORMEAUX
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	SAINT-AVAUGOURD-DES-LANDES	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	LA CHAIZE-LE-VICOMTE
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	SAINT-BENOIST-SUR-MER	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	LES CLOUZEAUX
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	SAINT-CYR-EN-TALMONDAIS	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	FOUGERE
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	SAINT-VINCENT-SUR-GRAON	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	NESMY
MOUTIERS-LES-MAUXFAITS	LA TRANCHE-SUR-MER	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	LA ROCHE SUR YON
NOIRMOUTIER-EN-L'ILE	BARBATRE	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	SAINT-FLORENT-DES-BOIS
NOIRMOUTIER-EN-L'ILE	L'EPINE	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	LE TABLIER
NOIRMOUTIER-EN-L'ILE	LA GUERINIERE	LA ROCHE-SUR-YON-SUD	THORIGNY
NOIRMOUTIER-EN-L'ILE	NOIRMOUTIER-EN-L'ILE	LES SABLES-D'OLONNE	CHATEAU-D'OLONNE
PALLUAU	APREMONT	LES SABLES-D'OLONNE	L'ILE-D'OLONNE
PALLUAU	LA CHAPELLE-PALLUAU	LES SABLES-D'OLONNE	OLONNE-SUR-MER
PALLUAU	FALLERON	LES SABLES-D'OLONNE	LES SABLES-D'OLONNE
PALLUAU	GRAND'LANDES	LES SABLES-D'OLONNE	SAINTE-FOY
PALLUAU	MACHE	LES SABLES-D'OLONNE	VAIRE
PALLUAU	PALLUAU	SAINTE-HERMINE	LA CAILLERE-SAINT-HILAIRE
PALLUAU	SAINT-CHRISTOPHE-DU-LIGNERON	SAINTE-HERMINE	LA CHAPELLE-THEMER
PALLUAU	SAINT-ETIENNE-DU-BOIS	SAINTE-HERMINE	LA JAUDONNIERE
PALLUAU	SAINT-PAUL-MONT-PENIT	SAINTE-HERMINE	LA REORTHE
LE POIRE-SUR-VIE	AIZENAY	SAINTE-HERMINE	SAINT-AUBIN-LA-PLAINE
LE POIRE-SUR-VIE	BEAUFOU	SAINTE-HERMINE	SAINTE-HERMINE
LE POIRE-SUR-VIE	BELLEVILLE-SUR-VIE	SAINTE-HERMINE	SAINT-ETIENNE-DE-BRILLOUET
LE POIRE-SUR-VIE	LA GENETOUZE	SAINTE-HERMINE	SAINT-JEAN-DE-BEUGNE
LE POIRE-SUR-VIE	LES LUCS-SUR-BOULOGNE	SAINTE-HERMINE	SAINT-JUIRE-CHAMPGILLON
LE POIRE-SUR-VIE	LE POIRE-SUR-VIE	SAINTE-HERMINE	SAINT-MARTIN-LARS-EN-SAINTE-HERMINE
LE POIRE-SUR-VIE	SAINT-DENIS-LA-CHEVASSE	SAINTE-HERMINE	THIRE
LE POIRE-SUR-VIE	SALIGNY	SAINT-FULGENT	BAZOGES-EN-PAILLERS
POUZAUGES	LE BOUPERE	SAINT-FULGENT	LES BROUZILS
POUZAUGES	LES CHATELLIERS-CHATEAUMUR	SAINT-FULGENT	CHAUCHE
POUZAUGES	CHAVAGNES-LES-REDOUX	SAINT-FULGENT	CHAVAGNES-EN-PAILLERS
POUZAUGES	LA FLOCELLIERE	SAINT-FULGENT	LA COPECHAGNIERE
POUZAUGES	LA MEILLERAIE-TILLAY	SAINT-FULGENT	LA RABATELIERE
POUZAUGES	MONSIREIGNE	SAINT-FULGENT	SAINT-ANDRE-GOULE-D'OIE
POUZAUGES	MONTOURNAIS	SAINT-FULGENT	SAINT-FULGENT
POUZAUGES	LA POMMERAIE-SUR-SEVRE	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	L'AIGUILLON-SUR-VIE
POUZAUGES	POUZAUGES	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	BREM-SUR-MER
POUZAUGES	REAUMUR	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	BRETIGNOLLES-SUR-MER
POUZAUGES	SAINT-MESMIN	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	LA CHAIZE-GIRAUD
POUZAUGES	SAINT-MICHEL-MONT-MERCURE	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	COEX
POUZAUGES	TALLUD-SAINTE-GEMME	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	COMMEQUIERS
ROCHESERVIERE	L'HERBERGEMENT	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	LE FENOUILLER

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	GIVRAND	SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	XANTON-CHASSENON
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	LANDEVIEILLE	SAINT-JEAN-DE-MONTS	LA BARRE-DE-MONTS
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	NOTRE-DAME-DE-RIEZ	SAINT-JEAN-DE-MONTS	NOTRE-DAME-DE-MONTS
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	SAINT-JEAN-DE-MONTS	LE PERRIER
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	SAINT-HILAIRE-DE-RIEZ	SAINT-JEAN-DE-MONTS	SAINT-JEAN-DE-MONTS
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	SAINT-MAIXENT-SUR-VIE	SAINT-JEAN-DE-MONTS	SOULLANS
SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE	SAINT-REVEREND	TALMONT-SAINT-HILAIRE	AVRILLE
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	FAYMOREAU	TALMONT-SAINT-HILAIRE	LE BERNARD
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	FOUSSAIS-PAYRE	TALMONT-SAINT-HILAIRE	GROSBREUIL
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	MERVENT	TALMONT-SAINT-HILAIRE	JARD-SUR-MER
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	NIEUL-SUR-L'AUTISE	TALMONT-SAINT-HILAIRE	LONGEVILLE-SUR-MER
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	OULMES	TALMONT-SAINT-HILAIRE	POIROUX
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	PUY-DE-SERRE	TALMONT-SAINT-HILAIRE	SAINT-HILAIRE-LA-FORET
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	TALMONT-SAINT-HILAIRE	SAINT-VINCENT-SUR-JARD
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	SAINT-MARTIN-DE-FRAIGNEAU	TALMONT-SAINT-HILAIRE	TALMONT-SAINT-HILAIRE
SAINT-HILAIRE-DES-LOGES	SAINT-MICHEL-LE-CLOUCQ		

Au département administratif de la Vendée viennent donc s'ajouter :

- Les cantons du Sud de la Loire-Atlantique :

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	CLISSON	SAINT-LUMINE-DE-CLISSON
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	LE BIGNON	LEGE	CORCOUE-SUR-LOGNE
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	GENESTON	LEGE	LEGE
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	MAISDON-SUR-SEVRE	LEGE	TOUVOIS
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	MONTBERT	LE LOROUX BOTTEREAU	BARBECHAT
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	LA PLANCHE	LE LOROUX BOTTEREAU	LA BOISSIERE DU DORE
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	REMOUILLE	LE LOROUX BOTTEREAU	LA CHAPELLE-BASSE-MER
AIGREFEUILLE-SUR-MAINE	VIEILLEVIGNE	LE LOROUX BOTTEREAU	LE LANDREAU
BOURGNEUF-EN-RETZ	LA BERNERIE-EN-RETZ	LE LOROUX BOTTEREAU	LE LOROUX-BOTTEREAU
BOURGNEUF-EN-RETZ	BOURGNEUF-EN-RETZ	LE LOROUX BOTTEREAU	LA REMAUDIERE
BOURGNEUF-EN-RETZ	CHEMERE	LE LOROUX BOTTEREAU	SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES
BOURGNEUF-EN-RETZ	FRESNAY-EN-RETZ	MACHECOUL	MACHECOUL
BOURGNEUF-EN-RETZ	LES MOUTIERS-EN-RETZ	MACHECOUL	LA MARNE
BOURGNEUF-EN-RETZ	SAINT-HILAIRE-DE-CHALEONS	MACHECOUL	PAULX
BOUAYE	BOUAYE	MACHECOUL	SAINT-ETIENNE-DE-MER-MORTE
BOUAYE	BRAINS	MACHECOUL	SAINT-MARS-DE-COUTAIS
BOUAYE	PONT-SAINT-MARTIN	MACHECOUL	SAINT-MEME-LE-TENU
BOUAYE	SAINT-AIGNAN-GRANDLIEU	PAIMBOEUF	CORSEPT
BOUAYE	SAINT-LEGER-LES-VIGNES	PAIMBOEUF	PAIMBOEUF
CLISSON	BOUSSAY	PAIMBOEUF	SAINT-BREVIN-LES-PINS
CLISSON	CLISSON	LE PELLERIN	CHEIX-EN-RETZ
CLISSON	GETIGNE	LE PELLERIN	LA MONTAGNE
CLISSON	GORGES	LE PELLERIN	LE PELLERIN
CLISSON	MONNIERES	LE PELLERIN	PORT-SAINT-PERE
CLISSON	SAINT-HILAIRE-DE-CLISSON	LE PELLERIN	ROUANS

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
LE PELLERIN	SAINTE-PAZANNE	SAINT-PERE-EN-RETZ	SAINT-VIAUD
PELLERIN	SAINT-JEAN-DE-BOISEAU	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU	LA CHEVROLIERE
PELLERIN	VUE	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU	LA LIMOUZINIERE
PORNIC	ARTHON-EN-RETZ	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU	ST COLOMBAN
PORNIC	LA PLAINE-SUR-MER	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU	ST LUMINE DE COUTAIS
PORNIC	PORNIC	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU	SAINT-PHILBERT-DE-GRAND-LIEU
PORNIC	PORNIC	VALLET	VALLET
PORNIC	PREFAILLES	VERTOU	LES SORINIERES
PORNIC	SAINT-MICHEL-CHEF-CHEF	VERTOU	VERTOU
REZE	REZE	VERTOU-VIGNOBLE	BASSE-GOULAINE
REZE	BOUGUENAIS	VERTOU-VIGNOBLE	CHATEAU-THEBAUD
SAINT-PERE-EN-RETZ	CHAUVE	VERTOU-VIGNOBLE	LA HAIE-FOUASSIERE
SAINT-PERE-EN-RETZ	FROSSAY	VERTOU-VIGNOBLE	HAUTE-GOULAINE
SAINT-PERE-EN-RETZ	SAINT-PERE-EN-RETZ	VERTOU-VIGNOBLE	SAINT-FIACRE-SUR-MAINE

- Le Bocage du Sud du Maine-et-Loire :

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
BEAUPREAU	ANDREZE	CHEMILLE	NEUVY-EN-MAUGES
BEAUPREAU	BEAUPREAU	CHEMILLE	SAINTE-CHRISTINE
BEAUPREAU	BEGROLLES-EN-MAUGES	CHEMILLE	SAINT-GEORGES-DES-GARDES
BEAUPREAU	LA CHAPELLE-DU-GENET	CHEMILLE	SAINT-LEZIN
BEAUPREAU	GESTE	CHEMILLE	SAINTE-CHRISTINE
BEAUPREAU	JALLAIS	CHEMILLE	SAINT-GEORGES-DES-GARDES
BEAUPREAU	LA JUBAUDIERE	CHEMILLE	SAINT-LEZIN
BEAUPREAU	LE MAY-SUR-EVRE	CHEMILLE	LA TOURLANDRY
BEAUPREAU	LE PIN-EN-MAUGES	CHEMILLE	LA TOURLANDRY
BEAUPREAU	LA POITEVINIERE	CHOLET	CHOLET
BEAUPREAU	SAINT-PHILBERT-EN-MAUGES	CHOLET 1ER CANTON	SAINT-LEGER-SOUS-CHOLET
BEAUPREAU	VILLEDIEU-LA-BLOUERE	CHOLET 1ER CANTON	LA SEGUINIERE
CHALONNES-SUR-LOIRE	CHALONNES-SUR-LOIRE	CHOLET 2E CANTON	LES CERQUEUX
CHALONNES-SUR-LOIRE	CHAUDEFONDS-SUR-LAYON	CHOLET 2E CANTON	CHANTELOUP-LES-BOIS
CHALONNES-SUR-LOIRE	DENEE	CHOLET 2E CANTON	MAULEVRIER
CHALONNES-SUR-LOIRE	ROCHEFORT-SUR-LOIRE	CHOLET 2E CANTON	MAZIERES-EN-MAUGES
CHALONNES-SUR-LOIRE	SAINT-AUBIN-DE-LUIGNE	CHOLET 2E CANTON	NUAILLE
CHAMPTOCEAUX	BOUZILLE	CHOLET 2E CANTON	TOUTLEMONDE
CHAMPTOCEAUX	CHAMPTOCEAUX	CHOLET 2E CANTON	TREMENTINES
CHAMPTOCEAUX	DRAIN	CHOLET 2E CANTON	VEZINS
CHAMPTOCEAUX	LANDEMONT	CHOLET 2E CANTON	YZERNAY
CHAMPTOCEAUX	LIRE	CHOLET 3E CANTON	SAINT-CHRISTOPHE-DU-BOIS
CHAMPTOCEAUX	SAINT-CHRISTOPHE-LA-COUPERIE	CHOLET 3E CANTON	LA TESSOUALLE
CHAMPTOCEAUX	SAINT-LAURENT-DES-AUTELS	DOUE-LA-FONTAINE	BRIGNE
CHAMPTOCEAUX	SAINT-SAUVEUR-DE-LANDEMONT	DOUE-LA-FONTAINE	CONCOURSON-SUR-LAYON
CHAMPTOCEAUX	LA VARENNE	DOUE-LA-FONTAINE	DENEZE-SOUS-DOUE
CHEMILLE	LA CHAPELLE-ROUSSELIN	DOUE-LA-FONTAINE	DOUE-LA-FONTAINE
CHEMILLE	CHEMILLE	DOUE-LA-FONTAINE	DOUE-LA-FONTAINE
CHEMILLE	COSSE-D'ANJOU	DOUE-LA-FONTAINE	FORGES
CHEMILLE	LA JUMELLIERE	DOUE-LA-FONTAINE	LOURESSE-ROCHEMENIER
CHEMILLE	MELAY	DOUE-LA-FONTAINE	MARTIGNE-BRIAND
CHEMILLE	NEUVY-EN-MAUGES	DOUE-LA-FONTAINE	MEIGNE

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
DOUE-LA-FONTAINE	MONTFORT	LES PONTS-DE-CE	BLAISON-GOHIER
DOUE-LA-FONTAINE	SAINT-GEORGES-SUR-LAYON	LES PONTS-DE-CE	LA BOHALLE
DOUE-LA-FONTAINE	LES ULMES	LES PONTS-DE-CE	LA DAGUENIERE
DOUE-LA-FONTAINE	LES VERCHERS-SUR-LAYON	LES PONTS-DE-CE	JUIGNE-SUR-LOIRE
GENNES	AMBILLOU-CHATEAU	LES PONTS-DE-CE	MOZE-SUR-LOUET
GENNES	CHEMELLIER	LES PONTS-DE-CE	MURS-ERIGNE
GENNES	CHENEHUTTE-TREVES-CUNAULT	LES PONTS-DE-CE	LES PONTS-DE-CE
GENNES	COUTURES	LES PONTS-DE-CE	SAINTE-GEMMES-SUR-LOIRE
GENNES	GENNES	LES PONTS-DE-CE	SAINT-JEAN-DE-LA-CROIX
GENNES	GREZILLE	LES PONTS-DE-CE	SAINT-JEAN-DES-MAUVRETS
GENNES	LOUERRE	LES PONTS-DE-CE	SAINT-MATHURIN-SUR-LOIRE
GENNES	NOYANT-LA-PLAINE	LES PONTS-DE-CE	SAINT-MELAINE-SUR-AUBANCE
GENNES	SAINT-GEORGES-DES-SEPT-VOIES	LES PONTS-DE-CE	SAINT-REMY-LA-VARENNE
GENNES	THOUREIL	LES PONTS-DE-CE	SAINT-SATURNIN-SUR-LOIRE
MONTFAUCON-MONTIGNE	LONGERON	LES PONTS-DE-CE	SAINT-SULPICE
MONTFAUCON-MONTIGNE	MONTFAUCON-MONTIGNE	LES PONTS-DE-CE	SOULAINES-SUR-AUBANCE
MONTFAUCON-MONTIGNE	RENAUDIERE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	BEAUSSE
MONTFAUCON-MONTIGNE	ROMAGNE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	BOTZ-EN-MAUGES
MONTFAUCON-MONTIGNE	ROUSSAY	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	BOURGNEUF-EN-MAUGES
MONTFAUCON-MONTIGNE	SAINT-ANDRE-DE-LA-MARCHE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	LA CHAPELLE-SAINT-FLORENT
MONTFAUCON-MONTIGNE	SAINT-CRESPIN-SUR-MOINE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	LE MARILLAIS
MONTFAUCON-MONTIGNE	SAINT-GERMAIN-SUR-MOINE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	LE MESNIL-EN-VALLEE
MONTFAUCON-MONTIGNE	SAINT-MACAIRE-EN-MAUGES	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	MONTJEAN-SUR-LOIRE
MONTFAUCON-MONTIGNE	TILLIERES	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	LA POMMERAYE
MONTFAUCON-MONTIGNE	TORFOU	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL
MONTREUIL-BELLAY	ANTOIGNE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	SAINT-LAURENT-DE-LA-PLAINE
MONTREUIL-BELLAY	BREZE	SAINT-FLORENT-LE-VIEIL	SAINT-LAURENT-DU-MOTTAY
MONTREUIL-BELLAY	BROSSAY	THOUARCE	LES ALLEUDS
MONTREUIL-BELLAY	CIZAY-LA-MADELEINE	THOUARCE	BEAULIEU-SUR-LAYON
MONTREUIL-BELLAY	LE COUDRAY-MACOUARD	THOUARCE	BRISSAC-QUINCE
MONTREUIL-BELLAY	COURCHAMPS	THOUARCE	CHAMP-SUR-LAYON
MONTREUIL-BELLAY	EPIEDS	THOUARCE	CHANZEAUX
MONTREUIL-BELLAY	MONTREUIL-BELLAY	THOUARCE	CHARCE-SAINT-ELLIER-SUR-AUBANCE
MONTREUIL-BELLAY	LE PUY-NOTRE-DAME	THOUARCE	CHAVAGNES
MONTREUIL-BELLAY	SAINT-CYR-EN-BOURG	THOUARCE	FAVERAYE-MACHELLES
MONTREUIL-BELLAY	SAINT-JUST-SUR-DIVE	THOUARCE	FAYE-D'ANJOU
MONTREUIL-BELLAY	SAINT-MACAIRE-DU-BOIS	THOUARCE	LUIGNE
MONTREUIL-BELLAY	VAUDELNAY	THOUARCE	NOTRE-DAME-D'ALLENCON
MONTREVAULT	LA BOISSIERE-SUR-EVRE	THOUARCE	RABLAY-SUR-LAYON
MONTREVAULT	CHAUDRON-EN-MAUGES	THOUARCE	SAINT-LAMBERT-DU-LATTAY
MONTREVAULT	LA CHAUSSAIRE	THOUARCE	SAULGE-L'HOPITAL
MONTREVAULT	LE FIEF-SAUVIN	THOUARCE	THOUARCE
MONTREVAULT	LE FUILET	THOUARCE	VALANJOU
MONTREVAULT	MONTREVAULT	THOUARCE	VAUCHRETIEN
MONTREVAULT	LE PUISET-DORE	VIHIERS	AUBIGNE-SUR-LAYON
MONTREVAULT	SAINT-PIERRE-MONTLIMART	VIHIERS	CERNUSSON
MONTREVAULT	SAINT-QUENTIN-EN-MAUGES	VIHIERS	LES CERQUEUX-SOUS-PASSAVANT
MONTREVAULT	SAINT-REMY-EN-MAUGES	VIHIERS	CLERE-SUR-LAYON
MONTREVAULT	LA SALLE-ET-CHAPELLE-AUBRY	VIHIERS	CORON

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
VIHIERS	LA FOSSE-DE-TIGNE	VIHIERS	SOMLOIRE
VIHIERS	MONTILLIERS	VIHIERS	TANCOIGNE
VIHIERS	NUEIL-SUR-LAYON	VIHIERS	TIGNE
VIHIERS	PASSAVANT-SUR-LAYON	VIHIERS	TREMONT
VIHIERS	LA PLAINE	VIHIERS	VIHIERS
VIHIERS	SAINT-PAUL-DU-BOIS	VIHIERS	VIHIERS
VIHIERS	LA SALLE-DE-VIHIERS		

- Les cantons Bocagers des Deux-Sèvres :

CANTONS	COMMUNES	CANTONS	COMMUNES
CERIZAY	BRETIGNOLLES	COULONGES-SUR-L'AUTIZE	VILLIERS-EN-PLAINE
CERIZAY	CERIZAY	MAULEON	LES AUBIERS
CERIZAY	CIRIERES	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	COMBRAND	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	COURLAY	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	LA FORET-SUR-SEVRE	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	LA FORET-SUR-SEVRE	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	LA FORET-SUR-SEVRE	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	MONTRAVERS	MAULEON	MAULEON
CERIZAY	LE PIN	MAULEON	NUEIL-SUR-ARGENT
CERIZAY	SAINT-ANDRE-SUR-SEVRE	MAULEON	LA PETITE-BOISSIERE
CERIZAY	SAINT-JOUIN-DE-MILLY	MAULEON	SAINT-AMAND-SUR-SEVRE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	ARDIN	MAULEON	SAINT-PIERRE-DES-ECHAUBROGNES
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	BECELEUF	MONCOUTANT	L'ABSIE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	LE BEUGNON	MONCOUTANT	LE BREUIL-BERNARD
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	LE BUSSEAU	MONCOUTANT	CHANTELOUP
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	LA CHAPELLE-THIREUIL	MONCOUTANT	LA CHAPELLE-SAINT-ETIENNE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	COULONGES-SUR-L'AUTIZE	MONCOUTANT	LA CHAPELLE-SAINT-LAURENT
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	FAYE-SUR-ARDIN	MONCOUTANT	CLESSE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	FENIOUX	MONCOUTANT	LARGEASSE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	PUIHARDY	MONCOUTANT	MONCOUTANT
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	SAINT-LAURS	MONCOUTANT	MOUTIERS-SOUS-CHANTEMERLE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	SAINT-MAIXENT-DE-BEUGNE	MONCOUTAN T	PUGNY
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	SAINT-POMPAIN	MONCOUTANT	SAINT-PAUL-EN-GATINE
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	SCILLE	MONCOUTANT	TRAYES
COULONGES-SUR-L'AUTIZE	VILLIERS-EN-PLAINE		

Si les frontières ne sont pas toujours faciles à délimiter, tous ces cantons ont en commun une pratique bien spécifique de l'élevage à savoir que les animaux y sont nés, élevés et engraissés sur la même exploitation. Cette caractéristique a une liaison étroite avec les différents facteurs naturels de production propres à la région. En cela, la Vendée reste une exception aux règles de la spécialisation auxquelles se sont "pliées" beaucoup d'autres régions françaises sous la pression des marchés et des grands ateliers d'engraissement.

5.2. CARACTERISTIQUES

L'aire géographique de production du «BOEUF FERMIER DE VENDEE»correspond à une entité pédologique, climatique, agronomique qui a déterminé les bases fondamentales du système naisseur-engraisseur dit "VENDEEN".

Cette région naturelle correspond à la "frange méridionale" du Massif Armoricain. Elle est délimitée par la Loire au NORD, la Touraine et la plaine de Loudun à l'EST, la Sèvre Niortaise et les prémices du Bassin Aquitain au SUD, l'Océan Atlantique à l'OUEST.

5.2.1. UNE ENTITE COMMUNE A LA "REGION DE LA VENDEE"

(Cf. chapitre suivant liens entre le produit et l'origine géographique).

Les limites des cantons que nous avons retenu pour la demande d'Indication Géographique Protégée reflètent plusieurs réalités objectives communes :

- géologique
- climatique
- relief, topographique
- agronomique
- agricole et système d'élevage
- écologique
- sociologique et historique

5.2.2. UN RELIEF BAS ET VALLONNE

Cette région se situe généralement en dessous de 200m d'altitude et va en déclinant lentement vers l'Océan Atlantique. Dans cette géographie du relief la VENDEE apparaît comme une région à part entière; elle comprend notamment le bocage vendéen, la plaine et les marais bretons et poitevins. Les Mauges et la Gâtine complètent l'ensemble au Nord et à l'Ouest. *(cf. carte 14 p. 72 – Réf. ATLAS 2000 Nathan p.2).*

5.2.3. DES TERRAINS D'ORIGINE PRIMAIRE ET SECONDAIRE

La "région de Vendée" concernée comprend les Mauges, la Gâtine et les Bocages Vendéens qui font partie du Massif Armoricain **terrains anciens primaires schisteux pour l'essentiel et granitiques par endroit qui ont déterminé des bonnes terres pour la production fourragère et le pâturage**. Les terrains d'origine secondaire de la Plaine fournissent les bonnes terres à culture nécessaires pour la finition des animaux *(cf. carte 14 p. 72 – Réf. ATLAS 2000 Nathan p.2).*

5.2.4. UN CLIMAT DOUX OCEANIQUE ET TRES ENSOLEILLE

Un climat océanique généreux pour la production fourragère. Cette région de Vendée est aussi une zone climatique intermédiaire entre BRETAGNE et BASSIN AQUITAIN. Grâce à une latitude moyenne elle bénéficie à la fois de la douceur océanique l'hiver et d'un ensoleillement maximum à l'intersaison et pendant l'été. **La grande particularité du climat vendéen est la moyenne annuelle d'ensoleillement avec 2100 heures par an** *(Cf. carte 8 p. 34)* **tout à fait exceptionnelle à l'Ouest**.

Cette situation est particulièrement intéressante pour l'état sanitaire du cheptel et pour la production fourragère en quantité et en qualité : énergie, protéine et vitamines.

Zone de transition entre ARMORIQUE et BASSIN AQUITAIN, sans relief accusé, la VENDEE se laisse librement traverser par les vents marins d'Ouest *(Cf carte 9 et 10 p. 64).* Les grandes perturbations atlantiques se déplacent plus haut au NORD OUEST pour affecter la VENDEE, la pointe de Bretagne et le Cotentin sont beaucoup plus exposés. La proximité de l'Océan joue un rôle régulateur plus doux l'hiver, mais chaud l'été. **Les animaux subissent donc des amplitudes thermiques annuelles assez faibles (12 à 15°) *(Cf. carte 11 page 65),* ce qui est favorable au maintien d'un bon état sanitaire**.

La pluviométrie annuelle est satisfaisante pour la production fourragère avec 800 mm par an, avec toutefois un déficit estival assez marqué. Pour cette raison l'irrigation est souvent présente pour les cultures fourragères d'été.

5.2.5. EN TERME D'AGRONOMIE DES SOLS GENEREUX POUR L'ELEVAGE

Dans cette région homogène que l'on a appelée aussi BAS POITOU, le département de la Vendée partage avec la Loire-Atlantique, les Deux-Sèvres, le Maine et Loire et la Charente-Maritime des régions naturelles communes. La plus étendue est constituée au Centre par le BOCAGE.

Située au Sud du Massif Armoricain et au Nord du Bassin Aquitain, cette région des Bocages Vendéens peut se définir comme une zone intermédiaire ou encore zone de transition. A l'image de la Bretagne on va retrouver des terrains d'origine tertiaire : gneiss, schistes, granits. Les vallées des petites rivières ont été comblées par des alluvions donnant des sols plus profonds et mieux résistants à la sécheresse. A l'inverse, sur les coteaux et sur les plateaux on trouve plutôt des sols résultants de la dégradation de la roche-mère moins riche en argile et moins profonde.

- Dans le premier cas, les sols ont évolué vers des textures argilo-limono-sableuses assez humides favorables à la production fourragère. Leur hydromorphie naturelle répond assez mal à la culture céréalière.

- Dans le deuxième cas, on rencontre des textures limono-sablo-argileuses manquant de "corps" où seule la production fourragère est possible naturellement.

La main de l'homme a réparé les handicaps naturels par le drainage, l'irrigation et l'emploi d'amendements adaptés. Malgré cela, on peut affirmer que les vocations fourragères et pastorales de ces terres persistent toujours, tant restent fortes les contraintes naturelles de base.

Plus au Sud, des sols plus argileux d'origine secondaire, se trouvent très favorables à la production céréalière. Les éleveurs y ont trouvé les ressources fourragères complémentaires nécessaires à la finition des animaux et à la complémentation des rations à base de fourrage pour l'engraissement des bovins.

5.2.6. UNE "ARCHITECTURE PAYSAGERE BOCAGERE TYPIQUE" EN SYMBIOSE AVEC L'ELEVAGE

Le "bocage vendéen" est l'œuvre de générations de paysans qui ont façonné la terre pour la conduire de l'état de nature à l'état de la culture. Chaque période de l'histoire fut le reflet d'un complexe alchimique alliant terre, climat, végétation, pression démographique, culture agraire et technique agricole. De nos jours encore le "bocage vendéen" est le symbole d'un territoire avec sa culture, ses coutumes, son sentiment communautaire et son dynamisme économique; il possède une véritable identité culturelle. *(cf. page 72)*

5.2.7. EN TERME DE PRODUCTION AGRICOLE BEAUCOUP D'ELEMENTS FAVORABLES A L'EMERGENCE DU SYSTEME NAISSEUR-ENGRAISSEUR

L'ensemble de ces facteurs contribue à déterminer une région agricole d'élevage bien spécifique que les chercheurs de l'INRA et de l'Institut de l'Elevage caractérisent par : "les Bocages du Sud Loire" qui regroupent : le BOCAGE VENDEEN, les MAUGES, la GATINE, les MARAIS BRETONS ET POITEVINS.

A partir de la subdivision en 473 régions agricoles, l'Institut de l'Elevage, sous la direction de Mr PLUVINAGE a regroupé celles pour lesquelles un élevage typique était commun. Les facteurs retenus portaient sur les caractéristiques agro-climatiques, mais aussi sur les caractéristiques des exploitations agricoles et des modes d'élevage qui y étaient pratiqués. Ainsi, des systèmes de production définissent les bases de regroupements sur des critères objectifs : nature des sols, caractéristiques physiques, conditions climatiques, pluviométrie, température, altitude, dimension moyenne des exploitations, types de productions agricoles pratiqués, …. pour ne citer que les principaux.

Les Bocages Vendéens du Sud Loire apparaissent très clairement identifiés dans toutes ces études. Il s'agit bien donc d'une spécificité agricole régionale.

Les recensements agricoles ont fourni également des cartes qui montrent la forte concentration du cheptel allaitant, une grande proportion de systèmes naisseurs-engraisseurs qu'on ne trouve pas ailleurs en France.

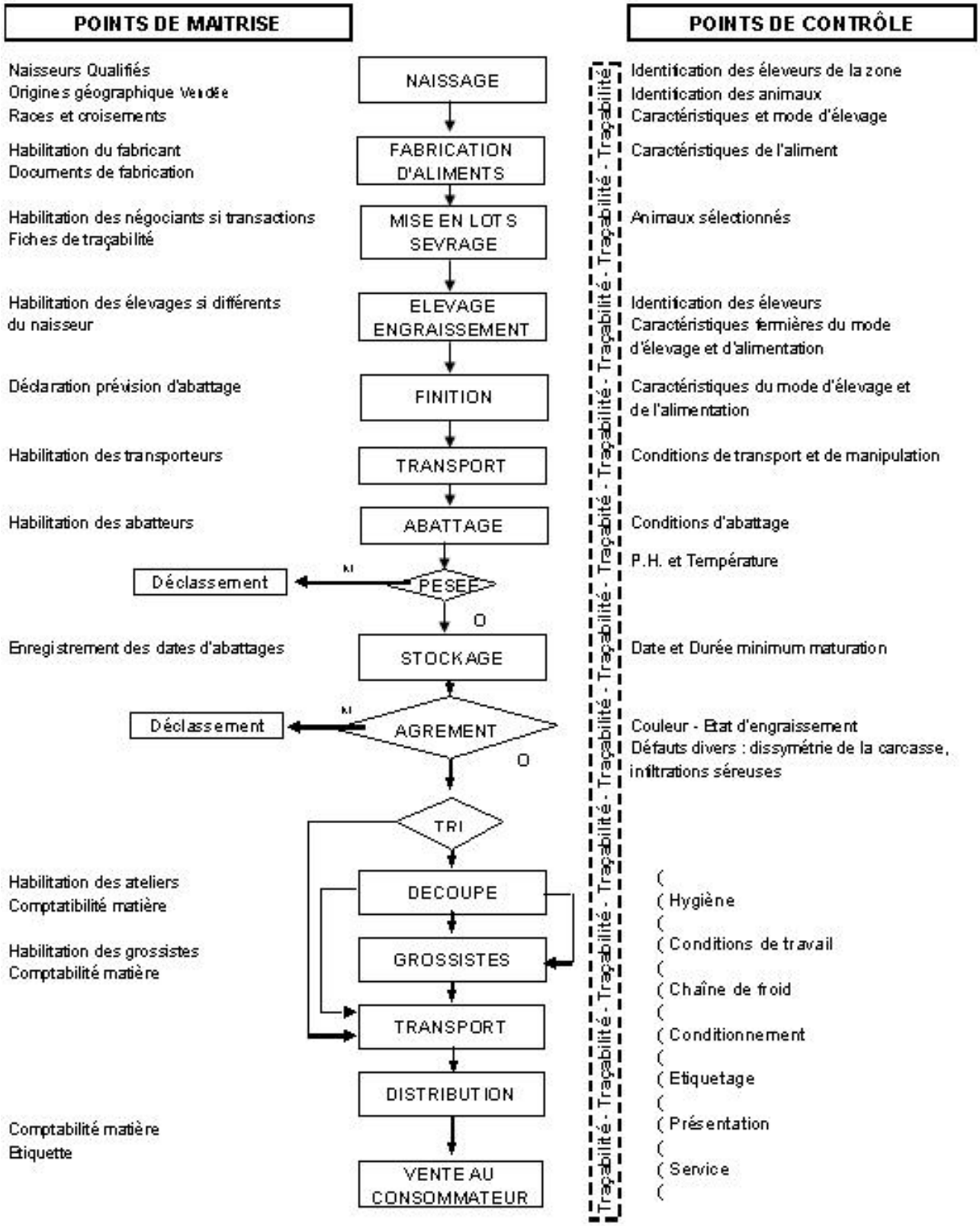
Dans les autres régions de France, les exploitations sont souvent spécialisées et orientées soit sur le naissage et la vente des animaux au sevrage, soit sur l'engraissement uniquement avec achats des animaux maigres à l'extérieur.

C'est la grande spécificité de l'élevage allaitant local.

Cette région de naisseurs-engraisseurs se trouve donc encadrée :

- au NORD par le bassin laitier breton
- à l'EST par des petites régions de culture ou bien des grandes régions herbagères extensives du Limousin spécialisées dans le naissage.
- au SUD par les régions céréalières des Charentes.

MOYENS UTILISES POUR ASSURER LA TRACABILITE



VI - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE DU BOEUF FERMIER DE VENDEE

TRAÇABILITE ET IDENTIFICATION

La traçabilité et l'identification du **Boeuf Fermier de Vendée** sont assurées à toutes les étapes depuis la naissance des animaux jusqu'à la vente auprès des consommateurs.

6.1. L'HABILITATION DES ELEVAGES

Seuls les élevages situés dans la zone géographique définie par le présent cahier des charges I.G.P. **Boeuf Fermier de Vendée** sont habilités par l'organisme certificateur. Chaque éleveur signe un contrat d'engagement à respecter le cahier des charges. Pour bénéficier de l'IGP « **Boeuf Fermier de Vendée**», l'animal doit être né, élevé et engraissé sur une même exploitation.

Le cas échéant l'éleveur peut produire des animaux destinés à deux I.G.P. différentes, si et seulement si, son exploitation se trouve dans une zone de chevauchement commune aux deux IGP. Dès lors, les conditions de traçabilité seront plus exigeantes et comme décrites ci-après.

6.2. L'IDENTIFICATION DES ANIMAUX A LA NAISSANCE

6.2.1. CAS GENERAL

Les animaux doivent faire l'objet d'une déclaration dans les 7 jours qui suivent leur naissance auprès de l'Établissement Départemental de l'Élevage. Le document établi conformément à la loi d'identification indique :

- **Le n° de l'animal**
- **Son sexe, son origine parentale (race)**
- **Sa date de naissance**
- **Le numéro d'élevage du naisseur**

Le D.A.B. "Document d'Accompagnement des Bovins" constitue le support d'identification et de suivi de l'animal jusqu'à l'abattoir. Le numéro de cheptel éditeur doit être identique au numéro de cheptel détenteur.

Les animaux mis en finition sont signalés au groupement qualité 4 mois avant l'abattage sous la condition d'une déclaration : "mise en contrat".

6.2.2. CAS PARTICULIER D'UN ELEVAGE PRODUISANT POUR DEUX IGP DIFFERENTES

Quand l'élevage se trouve dans une zone de chevauchement commune aux IGP **Bœuf de Fermier Vendée** et Bœuf du Maine, les procédures de traçabilité se trouvent complétées et renforcées par les dispositions suivantes :

▪ Les animaux sont identifiés dès la naissance par une boucle pastille de couleur blanche portant l'inscription **Bœuf Fermier de Vendée**. Ainsi, les animaux concernés sont facilement repérés pendant toute la période d'élevage, et les contrôles facilités. En conséquence, un animal se trouvera dès la naissance affecté à un seul cahier des charges, et ne pourra pas être réorienté vers une autre I.G.P. ensuite.

QUALITE BOEUF VENDEE

FICHE DE TRACABILITE

APPROVISIONNEMENT	
Groupement	
Eleveur	
N° Cheptel	
Heure arrivée	

ABATTAGE	
Date	
Heure d'abattage	
Découpe	
Si oui Date	
N° Lot	

ABATTAGE						AGREMENT			DESTINATION		
Numéro Identification	Numéro Travail	Numéro Tuerie	Poids	Classement	Note Gras	24 H 00 PH	24 H 00 Températ.	Label O / N	Carcasse ou découpe primaire (1)	N° Etiquette	Destinataire

(1) Préciser carcasse, 1/2 carcasse, Arrière, Avant.

▪ La mention **Boeuf Fermier de Vendée** est apposée sur chacune des lignes du registre d'étable pour assurer la traçabilité documentaire pour les animaux concernés.

▪ Les animaux sont conduits en lots homogènes conformément aux règles d'élevage décrites dans le présent cahier des charges. En aucun cas, il ne peut y avoir mélange de deux lots de conduite différents pour deux I.G.P. différentes.

DESCRIPTIF DES DISPOSITIONS PRATIQUES RELATIVES A L'IDENTIFICATION DES ANIMAUX SOUS I.G.P. **BOEUF FERMIER DE VENDEE**

Points de maîtrise	Phases d'élevage	Points de contrôle
Identification des animaux inscrits à l'I.G.P. **BOEUF FERMIER DE VENDEE**	NAISSAGE	▪ Pose d'une boucle-pastille de couleur blanche portant l'inscription **BOEUF FERMIER DE VENDEE** dans les 48 heures suivant la naissance. ▪ Mention **BOEUF FERMIER DE VENDEE** apposée sur le registre d'élevage, sur la ligne correspondant aux animaux inscrits à l'I.G.P.
	MISE EN LOTS SEVRAGE ELEVAGE-ENGRAISSEMENT	▪ Mise en lots homogènes d'animaux inscrits à l'I.G.P. **BOEUF FERMIER DE VENDEE** exclusivement.
Déclaration des prévisions d'abattage	FINITION	▪ Au moins 4 mois avant l'abattage

Disposition particulière :
La boucle peut être enlevée si l'animal préalablement inscrit à l'I.G.P. **BOEUF FERMIER DE VENDEE** se trouve dans le cas de figure suivant :

- Cession de l'animal à un autre éleveur non habilité pour la production de **BOEUF FERMIER DE VENDEE**
- Animal non engagé dans un délai de 4 mois avant l'abattage
- Déclassement pour tout manquement de l'application du cahier des charges

Les exigences de l'autonomie fourragère supposent que l'éleveur réalisera chaque année un plan prévisionnel de l'utilisation des surfaces fourragères affectées à la production des animaux **BOEUF FERMIER DE VENDEE** en début de campagne : planning de pâturage et planning d'assolement. Ceci dans le but de prouver que la ressource spécifique est bien en cohérence avec les besoins spécifiques en qualité et en quantité.

6.3. L'IDENTIFICATION A L'ABATTOIR

Un technicien de l'abattoir habilité par l'ACLAVE est présent à chaque abattage. Il s'assure que tous les critères concernant les caractéristiques des carcasses sont respectées, notamment quant à l'origine des animaux. Sous le contrôle de l'ACLAVE, Il appose la marque de l'IGP (roulette ou cachet) 24 h minimum après l'abattage lorsque toutes les caractéristiques ont été mesurées, puis le technicien tient à jour le registre qui comporte : (cf. ci-contre)

- La date d'abattage,
- Le numéro de tuerie
- Le numéro d'identification (D.A.B.)
- Le numéro de cheptel de l'éleveur

DAB N°

N° Travail

Abattage N°

Date d'abattage

Abatteur

Groupement de producteurs

Elevé par

Distribué par

Label Rouge

Certificat d'origine

N° 109801

À découper

à partir du

Age

Catégorie

Type racial : VIANDE

N° Cheptel :

Date de naissance :

Poids carcasse :

Poids labellisés :

Classement / Gras :

pH :

Morceaux labellisés

Bœuf Fermier de Vendée

CERTIFIÉ PAR ACLAVE

PRODUIT PAR QUALITÉ BŒUF VENDÉE

- Le numéro et le nom de l'organisme commercial
- Le numéro de la vignette IGP qui accompagne et identifie la carcasse jusqu'au détaillant
- Le classement avec conformation, état d'engraissement
- Le poids
- Le pH et la température
- Le nom du destinataire

Toutes les dispositions sont prises pour qu'à chaque stade de la filière puisse être appréhendée l'identité du produit permettant de rencontrer facilement tous les échelons situés en amont.

Les éléments de traçabilité sont reportés sur le certificat de garantie d'origine (CGO) qui suit la carcasse.

6.4. L'IDENTIFICATION A L'ATELIER DE DECOUPE

Chaque viande sous vide doit être identifiée par un numéro de lot ou d'étiquette spécifique en correspondance avec le numéro de carcasse. Sur ces étiquettes est reportée la date d'abattage ou la durée de maturation.

La traçabilité dans les ateliers de découpe industrielle est assurée par la tenue d'une comptabilité matière, et par le circuit des produits. Cette comptabilité matière comporte nécessairement le poids et le nombre des carcasses. On doit pouvoir reconstituer, lot par lot, les carcasses ayant servi à la découpe.

6.5. L'IDENTIFICATION SUR LES POINTS DE VENTE

Afin de maîtriser la traçabilité du produit, un registre ou une fiche à l'abattoir ou chez le grossiste indique la destination de chaque livraison et le (ou les) numéros des certificats de garantie d'origine correspondants.

Le double des documents d'agrément d'abattage et de traçabilité est envoyé par l'abattoir chaque semaine au groupement qualité.

En cas de commercialisation en double rayon, le point de vente doit tenir une comptabilité matière afin de vérifier et de maîtriser les flux des entrées et des sorties des pièces livrées sous IGP.

En revanche, en cas d'exclusivité, le détaillant doit pouvoir justifier l'origine de ses achats à l'aide des certificats de garantie d'origine et des factures.

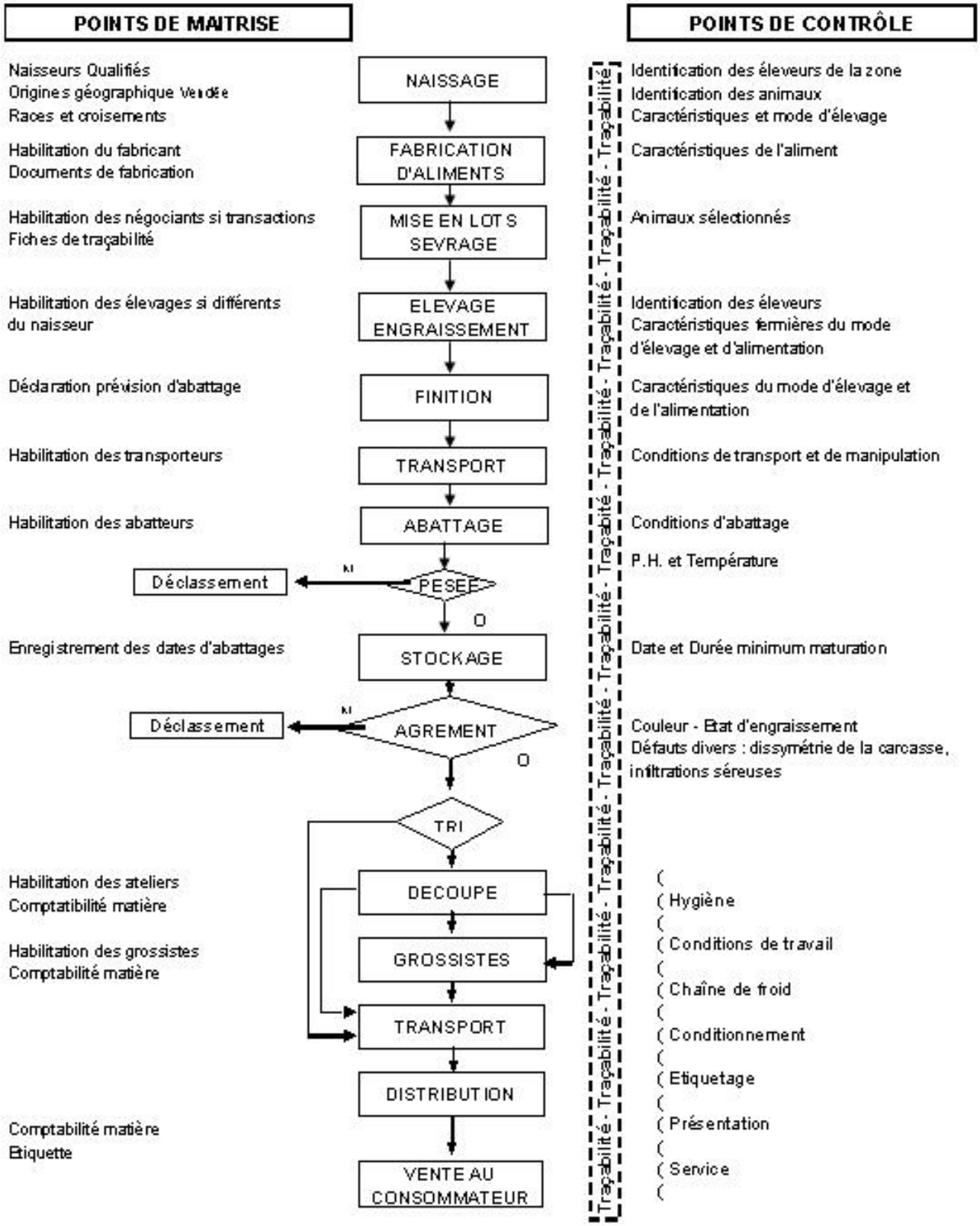
Par ailleurs, la communication sur le lieu de vente doit être claire, précise et sans équivoque pour le consommateur.

Dans tous les cas, il est toujours possible de remonter à l'élevage d'origine depuis le point de vente.

Par voie de conséquence, la traçabilité descendante est assurée de la même manière par le cahier des charges et la tenue des "suivis matières" comme définis précédemment.

Une méthode de production très précise et très contrôlée

Schéma de vie du Bœuf Fermier de Vendée



VII - DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU "BOEUF FERMIER DE VENDEE"

Une méthode de production très précise et très contrôlée.(cf. schéma de vie ci-contre)

7.1. LE CHOIX DES ANIMAUX, UNE ETAPE ESSENTIELLE

- UNE DOMINANTE : LES GRANDES RACES A VIANDE SPECIALISEES
- UNE TOLERANCE : LES CROISEES ISSUES D'UNE MERE DE RACE MIXTE ET D'UN PERE DE RACE A VIANDE.

Pour l'essentiel, la race charolaise représente à elle seule plus de 130 000 mères ; la Blonde d'Aquitaine progresse peu à peu et prend de nouvelles positions : 25 000 mères.

Les animaux "Bœuf Fermier de Vendée" sont issus des races à viande en race pure ou de leurs croisements entre elles. Ils peuvent être aussi issus d'une mère de race mixte : Normande, Pie-Rouge, Montbéliarde, Brune, Bleu du Nord, Simmental, Abondance, Flamande, Tarantaise et d'un père de race à viande : Charolaise, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Salers, Parthenaise, Rouge des Prés, Aubrac et Maraîchine.

Croisements autorisés : Race à viande X Race à viande
Race à viande X Race mixte

Les animaux croisés sont identifiés par le code race 39.

Les passeports bovins témoignent de l'origine des animaux.

7.2. DES METHODES D'ALIMENTATION CONFORMES AUX POTENTIALITES FOURRAGERES DISPONIBLES DANS LA REGION

7.2.1. – DE LA NAISSANCE AU SEVRAGE

L'allaitement naturel est obligatoire jusqu'au sevrage des veaux. L'allaitement artificiel est interdit.

Les veaux suivent leurs mères au pâturage du mois d'avril au mois d'octobre pour les vêlages d'hiver et de printemps. Pour les vêlages d'automne (nés d'Août à Novembre), ils suivent leurs mères jusqu'au sevrage au mois de Juin. Après le sevrage, ils peuvent repartir à l'herbe en fonction des disponibilités fourragères estivales. Les veaux sont sevrés entre 6 et 9 mois d'âge.

Le chargement global moyen annuel ne doit pas dépasser 2 UGB/HA SFP pour les animaux et les surfaces fourragères réservées aux bovins pour l'élevage.

La technique pratiquée dite "du pâturage tournant" a l'avantage de pouvoir mettre à disposition des animaux une herbe de qualité constituée pour l'essentiel par des repousses abondantes au printemps dans cette région. La complémentation des veaux au champ est facultative sur cette période.

L'été est souvent plus sec ; aussi, on peut avoir recours à une complémentation pour les jeunes veaux et pour les mères en cas de pénurie d'herbe.

La complémentation des veaux peut se faire à partir des fourrages et concentrés disponibles sur l'exploitation sans limites. Elle peut aussi se faire à partir d'aliments concentrés achetés à l'extérieur tels que définis dans le chapitre suivant. Les quantités distribuées ne doivent pas dépasser 30% des besoins de l'animal exprimés en kg de matière sèche consommée/jour.

7.2.2. L'ALIMENTATION DES GENISSES D'ELEVAGE PENDANT LE PREMIER ET LE DEUXIEME HIVER ET CHARGEMENT AU PATURAGE

Les animaux jeunes rentrent du pâturage à partir du 15 Octobre, les principes du rationnement relatifs aux exigences de l'I.G.P. sont les suivants :

- 80% au moins des fourrages mis à disposition doivent provenir de l'exploitation. **Cette pratique se justifie par les usages locaux et traditionnels ainsi que par une qualité spécifique des fourrages vendéens. La douceur de l'influence océanique associée à un ensoleillement très élevé permet de récolter plus de fourrages, plus tôt et de bonne qualité énergétique et protéique. L'approvisionnement en fourrages les mieux adaptés aux besoins du bœuf fermier de Vendée est ainsi garanti**.

- 100% des fourrages doivent provenir de l'aire I.G.P. délimitée précédemment pour la production de "**BOEUF FERMIER DE VENDEE**".

- Les matières azotées peuvent provenir de l'extérieur (complémentation protéique).

- Les facteurs de croissance appartenant à la catégorie J des additifs sont interdits pour tous les bovins conformément à la législation en vigueur. Leur absence est contrôlée.

- Les cycles prairies - étable sont obligatoires et doivent être donc au minimum de deux dans la vie de l'animal (âge minimum de 30 mois). Les règles de chargement au pâturage sont identiques à celles évoquées précédemment pour les couples (mères+veau) appliquées avec les coefficients habituels : 0,6 UGB de 6 mois à 2 ans, 1 UGB au-delà. Ainsi, toutes les potentialités de la production fourragère herbagère locale se trouvent bien valorisées.

7.2.3. L'ALIMENTATION DES MERES ET VEAUX PENDANT L'HIVER

La qualité et les proportions des éléments pour le rationnement des mères à veaux respectent les mêmes exigences que pour les animaux jeunes comme décrites ci avant.

- Autonomie fourragère : 80% de la matière sèche

- Origine des fourrages : 100% dans l'aire I.G.P.

- Complémentation énergétique : 100% d'origine de l'aire définie ci-dessus au paragraphe 7.2.3.

- Complémentation azotée minérale et vitaminique : possibilité de s'approvisionner à l'extérieur de la aire.

7.2.4. – LES EXIGENCES DE LA FINITION DES ANIMAUX "BŒUF FERMIER DE VENDEE"

Les longues années d'expérience accumulées par la filière ont défini peu à peu de manière assez stricte les ingrédients nécessaires et les quantités à distribuer pour une bonne finition des "**BŒUFS FERMIERS DE VENDEE**".

L'essentiel du tour de main se trouve dans la maîtrise de l'état d'engraissement :

- un animal mal fini aura peu de goût, peu de saveur et son rendement à la découpe sera faible, sa conservation sera limitée, et le persillé inexistant.

- à l'inverse un animal en état d'engraissement excessif générera des pertes importantes à la découpe et la qualité de présentation au consommateur en sera d'autant diminuée.

L'essentiel de la réussite de cette phase réside donc dans le bon dosage des apports énergétiques et protéiques de la ration en finition.

L'excès de gras entraîne une dépréciation commerciale importante des carcasses. Sa maîtrise passe par l'utilisation d'un régime équilibré.

7.2.4.1. La sélection des animaux à la mise à l'engraissement

Les animaux âgés de plus de 8 ans ont souvent du mal à reprendre du poids et la teneur en collagène est aussi souvent supérieure. Donc on écarte de la production tous les animaux de plus de huit ans.

Les animaux doivent être déparasités lorsqu'il y a présence de douve sur l'exploitation, le traitement doit être fait une fois par an tout au long de la carrière de l'animal. Un traitement à la réforme est recommandé car en principe la durée de finition doit être de 4 mois minimum.

7.2.4.2. Un régime de finition équilibré : un savoir faire technique traduit dans des normes

la durée de finition doit être de 4 mois minimum

L'objectif de croissance doit être compris entre 1000 et 1200 g/jour.

Apports recommandés pour des femelles à l'engraissement

Poids vif (kg)	UFV/jour	PDI
600	9.5	900
650	10	950
700	10.5	1000
750	11	1050

Il n'est pas nécessaire d'augmenter ces apports d'énergie, car cela risque d'accroître l'état d'engraissement. Mais, il est aussi inutile de les diminuer pour ne pas réduire la croissance. Un apport de 90 à 100 g de PDI par UFV est suffisant. Plusieurs expérimentations n'ont pas montré d'intérêt à augmenter ces apports. Toutefois, avec les animaux "haut de gamme", à fort potentiel musculaire, l'apport peut être majoré à 120 g de PDI par UF. (Les Etablières).

Finition au pâturage

Les animaux mis à l'engraissement au printemps valorisent bien le pâturage. Les gains de poids sont supérieurs à 1000 g par jour. Avec des prairies à bon potentiel, il faut mettre à disposition 30 à 35 ares par animal au printemps et autour de 50 ares en été avec une complémentation adaptée.

Au printemps : Une complémentation à base de céréale ou de pulpe de 0 à 2 kg/j peut être suffisante pour assurer une finition en pleine pousse d'herbe (Mai-Juin).

En été-automne : Il faut prévoir une complémentation plus conséquente : de 2 à 4 kg/j (type mélange fermier avec 80 % de céréale et/ou pulpe + 20 % de tourteau) à partir de Juillet accompagnée d'une distribution de foin en année sèche. La complémentation au pâturage est réalisée journellement dans des auges individuelles ou une grande auge (80 cm au moins par tête). L'utilisation d'un nourrisseur en libre-service n'est pas recommandée avec des concentrés riches en énergie car il conduit à des consommations très élevées préjudiciables à un état d'engraissement optimum.

Finition à l'auge

Foin et concentré : 5 à 7 kg de concentré sont nécessaires en complémentation de foin distribué à volonté.

Ensilage : L'ensilage de maïs ou un mélange maïs et ensilage d'herbe de bonne qualité (classique ou enrubanné) peuvent être utilisés. Il faut maintenir un apport de foin de 3 à 4 kg/j et rationner légèrement l'ensilage de maïs afin de ne pas dépasser les apports énergétiques recommandés.

Quelques exemples de rations de finition à l'auge

		Génisse ou jeune vache de 600 kg Etat maigre (note < 2)			**Vache de 700 kg Etat moyen (note 2 - 2.5)**		
Durée probable	*(jour)*	100			75		
Ration journalière :		n° 1	n° 2	n° 3	n° 1	n° 2	n° 3
- ensilage de maïs	*(kg MS/jour)*	7.0	3.5	-	8.0	4	-
- ensilage d'herbe	*(kg MS/jour)*	-	3.5	-	-	4	-
- foin	*(kg brut/jour)*	3.5	3.0	7 à 8	3.5	3.0	8 à 9
- concentrés[1] :							
. tourteau de soja	*(kg brut/jour)*	1.3	1.0	1	1.5	1.2	1
. céréale[2]	*(kg brut/jour)*	1.0	2	5.0	1.0	2	5.5
. CMV 7-21	*(kg brut/jour)*	0.15	0.1	-	0.15	0.1	-
. CMV 5-25	*(kg brut/jour)*	-	-	0.1	-	-	0.1

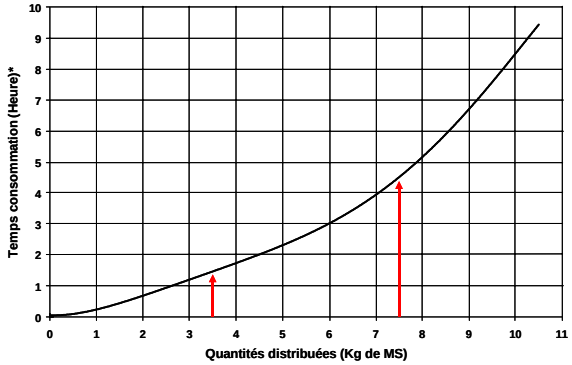
[1] ou équivalent *[2] on peut remplacer 1 kg de céréale par 1.15 kg de pulpe de betterave déshydratée*

Rationnement du maïs ensilage

La durée de consommation du maïs ensilage en fonction des quantités distribuées peut constituer un indicateur utile pour son rationnement. Des mesures réalisées aux Etablières sur des vaches en finition fournissent des repères pour des maïs ensilages à teneur en matière sèche supérieure à 32 %. Pour une quantité distribuée de 7,5 kg MS par jour, il faut compter 4 heures et demie de consommation en moyenne. Ainsi, si la distribution du maïs ensilage a lieu à 8 heures du matin, avec blocage par la suite des vaches au cornadis pendant 1 heure, l'auge ne devrait plus contenir de maïs vers midi et demi. Le temps de consommation n'est pas proportionnel à la quantité distribuée ; un apport de 3,5 kg de MS sera consommé en 1 heure et demie alors que pour une quantité 3 fois plus importante (10,5 kg), la durée moyenne de consommation sera de 9 à 10 heures, soit 6 fois plus longue.

Temps de consommation du maïs par des vaches en finition en fonction des quantités distribuées

Maïs ensilage supérieur ou égal à 32 % MS



* Temps de consommation variable selon les quantités distribuées :

± 0,5 heure pour moins de 4 kg de MS
± 1 heure entre 4 et 8 kg de MS
± 1,5 heure au-dessus de 8 kg de MS

7.2.4.3. Maitrise de l'évolution de l'état d'engraissement

Evaluer régulièrement l'état d'engraissement à partir des maniements

En fonction de l'état au début de la phase d'engraissement l'éleveur choisi une durée et un mode de rationnement qui va lui permettre d'obtenir le meilleur produit possible gras à souhait, mais sans excès. Tous les 15 jours, il opère des maniements sur l'animal pour juger de l'avancement du processus et au final pour décider de la date optimale d'abattage.

Pour évaluer l'état d'engraissement d'un animal sur pied, il n'existe pas actuellement d'outil spécifique utilisable par les éleveurs. L'appréciation du gras de couverture par maniement à l'attache de la queue et sur les deux dernières côtes donne une bonne indication de l'état;

Une grille établie par l'INRA permet de situer l'état des animaux

Etat	Maigre	Moyen		Gras	
Note	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Main gauche à l'attache de la queue	Peau tendue Pincement possible	Peau se décolle Léger dépôt identifiable	Peau souple Poignée de gras	Peau souple Bonne poignée de gras	Peau rebondie Pleine poignée de gras
Main droite à plat sur les deux dernières côtes	Peau tendue Côtes saillantes	Peau souple Côtes encore bien distinctes	Peau "roule" entre la main et l'os Dépression Intercostale	Plus de dépression intercostale	Un épais "matelas" recouvre les côtes

La durée d'engraissement sera en fonction de l'état d'engraissement des animaux apprécié par maniements.

L'abattage des vaches interviendra lorsque l'état d'engraissement atteindra la note de 3,5/5.

7.3. LA MAITRISE DE LA FABRICATION D'ALIMENTS COMPLETS OU COMPLEMENTAIRES

Dispositions générales

Il existe un contrat signé avec le fabricant d'aliment, définissant les différents aliments qu'il peut vendre à l'éleveur dans le respect des exigences de ce cahier des charges.

Ces exigences ne concernent que les aliments composés ou complémentaires utilisés pour l'élevage des veaux puis des bovins destinés à l'I.G.P.

Pendant toute la durée de vie de l'animal, les anabolisants, bêta-agonistes et autres substances à effet hormonal ou thyréostatique visés par la directive 96/22 du 29 avril 1996, sont interdits pour l'élevage des bovins, quel que soit leur mode d'administration.

Les additifs autorisés dans l'alimentation des bovins sont décrits en Annexe 4.

Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible et tolérances	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Conditions de fabrication, de stockage et de transport.	Propreté des locaux, équipements et installations Maîtrise des risques	Ne pas recontaminer les aliments.	Organisation des locaux, équipements et installations. Qualité des matières premières. Procédés de fabrication, de nettoyage et désinfection. Prélèvements d'aliment. Suivi de fabrication	Examen visuel de l'état de propreté Procédures internes : - nettoyage circuits, - interdit de fabrication. Guides et/ou codes d'usage professionnels Application des principes de l'HACCP.	Factures Formules Fiche de fabrication Requête de fabrication.
Nature des aliments	substances à effet anabolisant et produits similaires. Composition.	Absence Interdiction des protéines d'origine animale (sauf celles issues du lait et des produits laitiers)	Analyses d'urine en élevage. Analyse d'aliments	Recherche urinaire d'anabolisants stéréoïdiens ou bêta agonistes. Analyse des composants pour radioscopie (absence/présence)	Résultats d'analyses.
Etat sanitaire des aliments.	Résidus de pesticides, etc.	Réglementation.	Analyses d'aliments.	Recherche de produits phytosanitaires.	Résultats d'analyses.

Les aliments composés complets et complémentaires ne doivent pas contenir de farines de viande, de farines d'os, de farines de viande et d'os ainsi que toute autre protéine d'origine animale, à l'exception des protéines issues du lait et des produits laitiers, conformément à l'arrêté ministériel du 24 Juillet 1990 modifié.

La maîtrise des conditions sanitaires de la fabrication, du stockage et du transport des aliments nécessite d'avoir des locaux, équipements et installations adaptés et maintenus propres, de mettre en place des mesures de maîtrise des risques (en s'inspirant des principes de l'HACCP), comprenant notamment la définition de règles de fonctionnement, de règles de circulation des personnes, d'un plan de nettoyage-désinfection (y compris désinsectisation et dératisation).

Les matières premières utilisées et les aliments doivent être conformes aux réglementations en vigueur, notamment pour les éléments pathogènes et pour les résidus de pesticides. Ceci est obtenu par une sélection rigoureuse des matières premières. Elles doivent être au moins conformes aux guides et/ou codes d'usage professionnels. Des analyses d'aliments fabriqués permettent de vérifier l'efficacité des mesures mises en place.

Point à maîtriser et/ou contrôler	Exigences	Valeur cible et tolérances	Actions de maîtrise et/ou d'audit et/ou de contrôle	Méthodes utilisées Critères d'acceptation	Documents associés
Aliments médicamenteux	Interdits	Absence sauf pour usages thérapeutiques	Matières premières Procédures et instructions de fabrication. Analyses d'aliments	Guides et/ou codes d'usage professionnels.	Factures fournisseurs Ordonnances vétérinaires Résultats d'analyses
Aliments pour l'élevage	Composition de l'aliment	Spécifications des ingrédients ci-dessous. Interdiction des additifs.	Matières premières. Procédures et instructions de fabrication. Analyses d'aliments.	Guides et/ou codes d'usages professionnels. Recherche d'un pouvoir inhibiteur.	Factures fournisseurs. Résultats d'analyses.

7.3.1. MATIERES PREMIERES ET ALIMENTS UTILISES

Les aliments composés concentrés, complets ou complémentaires, doivent être constitués à partir de fourrages et concentrés fabriqués à partir des productions végétales comme par exemple : grains de céréales, produits et sous-produits de grains de céréales, graines oléagineuses, produits et sous-produits de graines oléagineuses, produits et sous-produits de graines légumineuses, pulpes issues de tubercules, racines ou fruits, mélasse déshydratée, produits laitiers, minéraux (carbonates, phosphate, sel, magnésie), huiles et graisses végétales…

7.3.2. COMPLEMENT MINERAL ET VITAMINE

Pendant toute la durée de vie de l'animal, seuls les additifs prévus par la réglementation et mentionnés ci-dessous sont autorisés :

- Vitamines
- Oligoéléments (Cu, Fe,...)

7.3.3. PRODUITS AZOTES

Les produits azotés peuvent être utilisés dès lors qu'ils sont autorisés par la réglementation en vigueur et nécessaires à l'équilibre de la ration alimentaire comme : acides aminés, sels d'ammonium...

7.3.4. ALIMENTS MEDICAMENTEUX

Toute distribution d'aliments médicamenteux est interdite, sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique.

7.3.5. PROCEDURE DE FABRICATION DES ALIMENTS

La maîtrise des procédures de fabrication doit permettre d'éviter tout mélange entre les fabrications destinées à l'I.G.P. et les autres fabrications.

7.4. CONDITIONS SANITAIRES D'ELEVAGE

7.4.1. PROPHYLAXIE

L'exploitation est officiellement indemne de tuberculose et de brucellose et indemne ou officiellement indemne de leucose bovine enzootique.

Une prophylaxie contre le varron doit être mise en place sauf dans les aires déjà éradiquées.

7.4.2. TRAITEMENTS

Les traitements sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction. Les animaux ne doivent pas être traités pour la maîtrise de la reproduction dans les 6 mois précédent l'abattage.

Tout traitement nécessaire est effectué sous contrôle vétérinaire avec une ordonnance remise à l'éleveur. Cette ordonnance comporte le temps d'attente(réglementaire) qui doit être respecté ainsi que l'identification des animaux et le motif du traitement (carnet d'élevage).

Lorsque le temps d'attente lié à l'administration d'un médicament est inférieur à 15 jours, un délai minimal de 15 jours doit être respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

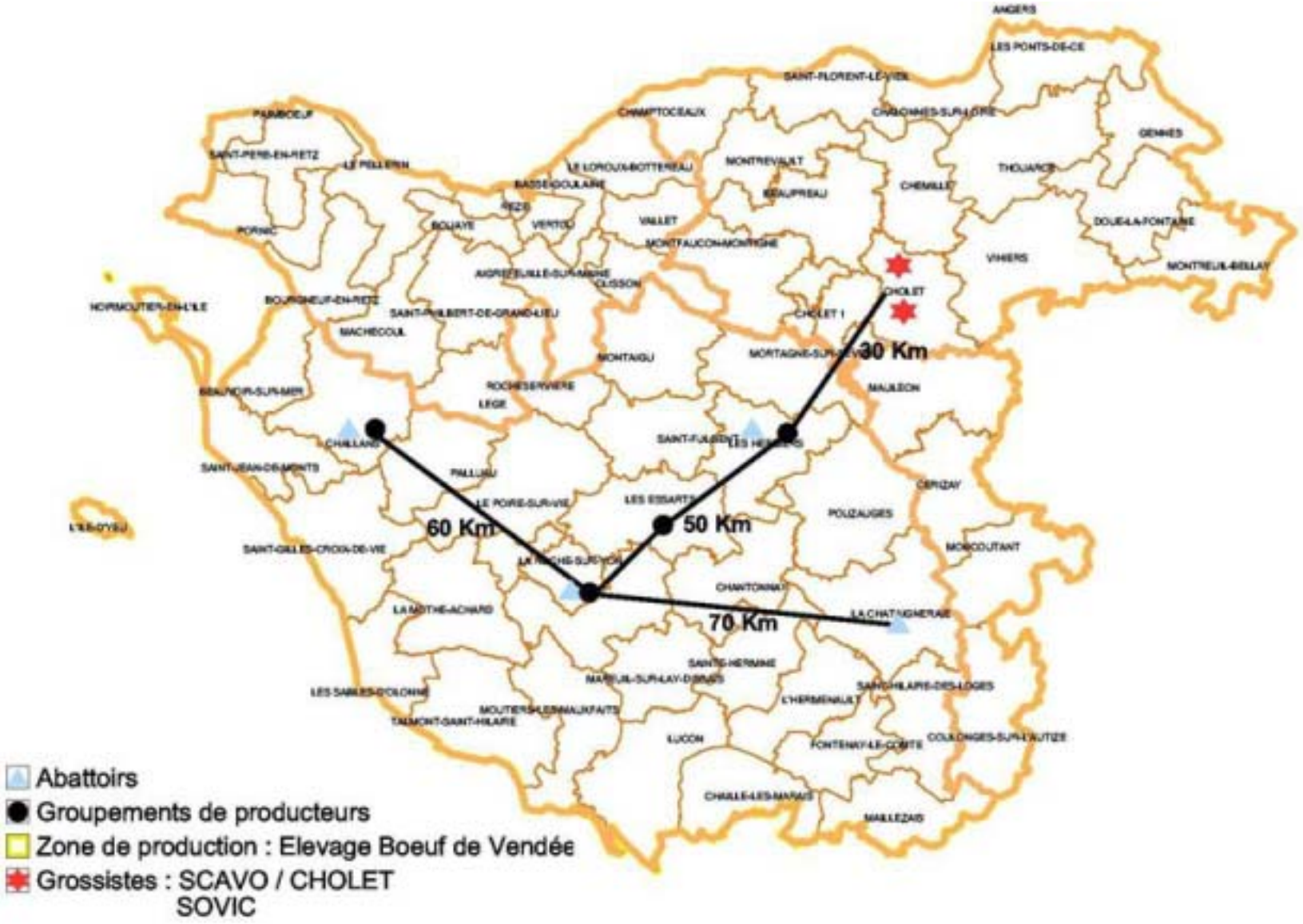
7.4.3. NETTOYAGE

Les bâtiments d'élevage doivent être tenus propres et bien entretenus.

Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés de façon approfondie (appareil à haute pression et/ou chaulage) au moins une fois par an.

Le nettoyage, la désinsectisation, et la dératisation doivent être réalisés le plus tôt possible après enlèvement des animaux.

PROXIMITE DES LIEUX D'ABATTAGE



7.4.4. LOGEMENT DES ANIMAUX

La passion et le goût pour le travail bien fait ou encore pour "les bêtes bien élevées" s'expriment par le service du bien être des animaux. Ainsi le logement et la qualité du paillage font l'objet d'un suivi particulier.

METHODES ET CRITERES D'ACCEPTATION

- Propreté : aspect général

- Quantité de paille distribuée/jour en litière accumulée :
  - 2 kg/bête et /jour pour les bêtes d'élevage
  - 4 kg/bête et /jour pour les vaches allaitantes suitées.

- Surface de couchage au minimum

  Soit :
  - case à veaux : 1,50 m²/veau
  - aire de repos des vaches 4m²/vache

  Soit :
  - 5,50 m² pour le couple mère + veau et sans séparation.

Le box à veau séparé est fortement conseillé mais non obligatoire.

7.5. ABATTAGE : PROXIMITE, EXPERIENCE, SELECTION ET MISE AUX NORMES

7.5.1. PROXIMITE DES LIEUX D'ABATTAGE : UN CIRCUIT TRES COURT

La proximité des abattoirs par rapport aux élevages producteurs constitue un atout considérable. Les abattoirs sont inclus dans la aire I.G.P. Ainsi les temps d'attente en bouverie et les stress dus aux transports des animaux sont limités au maximum, ce qui est très bénéfique pour le traitement et la conservation des viandes ensuite. Situation assez favorable et assez unique en France où tout se passe dans la même région depuis la naissance jusqu'à la distribution des carcasses et des viandes. (cf. carte ci-contre)

Actuellement 5 abattoirs dans un rayon de moins de 100 kms : La ROCHE SUR YON, CHALLANS, LES HERBIERS, LA CHATAIGNERAIE, CHOLET.

Par ailleurs, les gros tonnages réalisés par les abatteurs (10 000 T. à 25 000 T/an) ont conduit très tôt les opérateurs à mettre aux normes leurs outils et à travailler avec des méthodes performantes, modernes et efficaces : transport, chaîne du froid, sanitaire, traçabilité, machine à classer… Ainsi, le maximum de valeur ajoutée est conservé dans la aire de production. Enfin, la qualité de la viande est mieux préservée sur un circuit court : ferme – abattoir.

7.5.2. SELECTION DES CARCASSES APRES L'ABATTAGE

Ne portent la mention **Boeuf Fermier de Vendée** que les carcasses issues d'animaux ayant strictement obéi au cahier des charges et présentant les caractéristiques suivantes :

- Viande de couleur rouge franc
- Poids supérieur à 380 kg pour toutes les catégories : mâles castrés ou femelles
- Classement E, U, R.
- État d'engraissement 2, 3.
- Âge inférieur à 96 mois et supérieur à 30 mois.

La région des Pays de La Loire est la région de France qui fournit les animaux les plus jeunes à l'abattage : en moyenne 6,5 ans (Source Institut de l'Elevage).

Chemins creux où seuls passaient les bœufs.

VIII - ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

Un système de production spécifique en harmonie avec sa région dans toutes ses composantes : historiques, géographiques, agronomiques, humaines et sociales.

Le «**BOEUF FERMIER DE VENDEE**»dans son mode d'obtention s'inscrit parfaitement dans le cadre défini par les professionnels principaux acteurs d'une interprofession performante, innovante et très dynamique.

Pour faire un bon **Boeuf Fermier de Vendée**, il faut plusieurs ingrédients et beaucoup de savoir-faire de la part de toute la filière. La grande tradition de l'élevage et de la première transformation dans ce pays prend toute sa dimension aujourd'hui, et s'illustre parfaitement dans le cahier des charges exigeant de la présente I.G.P.

La Vendée dispose d'un des meilleurs troupeaux allaitants de France. Ce cheptel est sélectionné depuis des temps très anciens pour satisfaire les clients les plus exigeants. Mais ce potentiel ne serait rien sans une alimentation abondante et de qualité pour que les animaux puissent exprimer toutes leurs qualités. Enfin, on a beau avoir les meilleurs outils, encore faut-il de bons artisans. Les éleveurs vendéens et les abatteurs ont montré toutes leurs capacités, et, leur savoir-faire est désormais reconnu dans le monde entier.

Plus particulièrement en Vendée, il existe une dynamique d'organisation qui a permis de mettre en commun en permanence : les idées, les moyens et les hommes. Les unités familiales restent de tailles modestes. Pour obtenir de meilleurs résultats, il a toujours fallu s'unir pour lutter : amélioration collective de la race, contrôles de performances, indexations des reproducteurs, inséminations artificielles et plus récemment connexion ou encore mise en place du "modèle animal". Toutes ces avancées collectives ont largement participé à la notoriété du produit. Ainsi, en **Boeuf Fermier de Vendée**, le poids moyen de carcasse des femelles est aujourd'hui de 461 Kg pour un classement moyen : U+, E. (moyenne sur trois ans : 2000-2001-2002).

On mesure le chemin parcouru dès lors que l'on peut le comparer à un poids moyen de femelles du troupeau allaitant Français qui se situe à 412 kg pour un classement en R (Source Bovins Croissance).

Ainsi, au fur et à mesure du temps le "système vendéen" naisseur-engraisseur réunissant les fonctions de naissage, d'élevage et de finition s'est imposé dans ce pays avec toute son originalité et son authenticité.

8.1. DES FACTEURS NATURELS PREPONDERANTS

8.2.1. LA VENDEE UNE ENTITE GEOGRAPHIQUE BIEN DEFINIE

L'histoire même de la Genèse des terres agricoles depuis l'origine des roches au tertiaire, donne un élément de la construction du bocage.

L'autre élément majeur et prédominant est à chercher du côté climatique.

8.1.1.1. Genèse des sols des bocages vendéens

"Principal héritier du BAS POITOU, le département de la Vendée partage avec la Loire-Atlantique, les Deux-Sèvres, le Maine et Loire et la Charente Maritime, des régions naturelles communes. La plus étendue est constituée au Centre par le BOCAGE, prolongement méridional du Massif Armoricain."

Le socle hercynien, avec ses roches cristallines et schisteuses, ses lourdes collines et ses reliefs adoucis constituent l'essentiel est complété par les anciennes plaines du BAS POITOU".(6) (LA VENDEE édition. ALEPEE . A . DURAND) *(cf. carte ci-dessous)*

Carte 6 : Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*

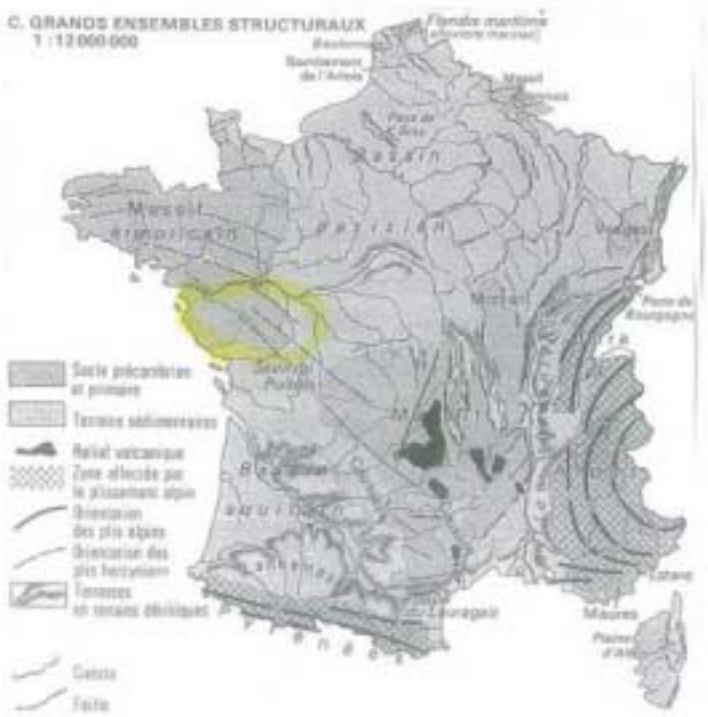
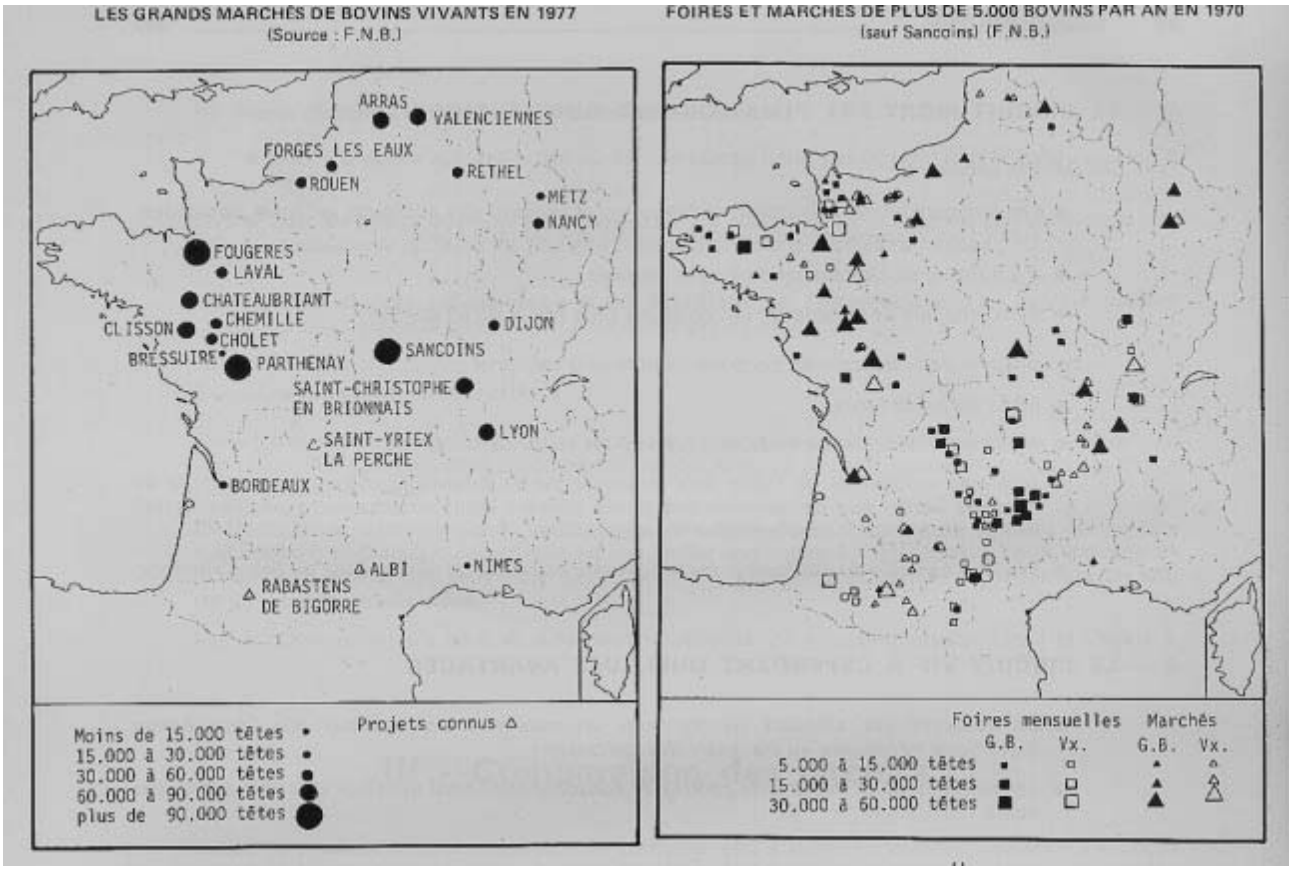


Photo 2 : Un exemple : le marché de Parthenay le Mercredi 18 Novembre 1980
Source : « La Production de viande bovine» *(Réf. Biblio. 12)*

Carte 7 :
Source : « La Production de viande bovine» *(Réf. Biblio. 12)*



Située au Sud du Massif Armoricain et au Nord du Bassin Aquitain, cette région des BOCAGES VENDEENS peut se définir comme une zone intermédiaire ou encore zone de transition. A l'image de la Bretagne, on va retrouver des terrains d'origine tertiaire gneiss, schistes, granites. Les vallées des petites rivières ont été comblées par des alluvions donnant des sols plus profonds et mieux résistants à la sécheresse. A l'inverse sur les coteaux et sur les plateaux on trouve plutôt des sols résultants de la dégradation de la roche-mère moins riches en argile et moins profonds. Dans le premier cas, on trouve des sols argilo-limono-sableux assez humides se prêtant bien à la production fourragère. Leur hydromorphie naturelle répond assez mal à la culture céréalière. Dans le deuxième cas, on a plutôt à faire des terres limono-sablo-argileuses manquant de "corps" où seule la production fourragère est possible naturellement. La main de l'homme a bien évidemment gommé quelques erreurs de la nature par le drainage, l'irrigation et l'emploi d'amendements adaptés. Malgré cela on peut affirmer que les vocations fourragères et pastorales de ces terres persistent toujours, tant restent fortes, les contraintes naturelles de base.

Dans cette catégorie de sols on va retrouver l'essentiel de la production du "Boeuf Fermier de Vendée" : il s'agit du BOCAGE VENDEEN, des MAUGES, et de la GATINE.

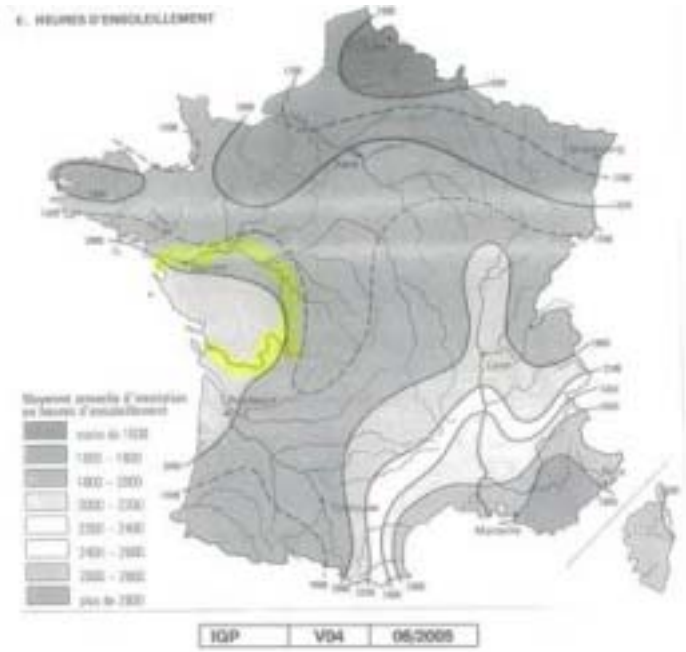
Au sud, sur un support d'origine secondaire témoin des allers et retours de l'Océan on trouve une région de transition avec les CHARENTES. Ces terres argileuses et saines se réchauffent vite au printemps et se valorisent bien avec la production céréalière. Il s'agit de la Plaine de NIORT, de FONTENAY LE COMTE et du MARAIS POITEVIN. L'élevage est encore présent dans ces régions mais beaucoup moins qu'autrefois. **Une politique dynamique autour de l'élevage de qualité est absolument nécessaire pour tenter de revitaliser cette région. Le Boeuf Fermier de Vendée y apporte ici sa contribution.**

8.1.1.2. Un climat océanique généreux pour la production fourragère garant de l'autonomie fourragère des exploitations

Cette région de VENDEE est aussi une zone climatique intermédiaire entre BRETAGNE et BASSIN AQUITAIN. Grâce à une latitude moyenne, elle bénéficie à la fois de la douceur océanique l'hiver et d'un ensoleillement maximum à l'intersaison et pendant l'été.

La grande particularité du climat vendéen, c'est bien la moyenne annuelle d'ensoleillement avec 2 100 heures par an *(cf. carte ci-dessous)*, tout à fait exceptionnelle à l'Ouest et remarquable au printemps et en été.

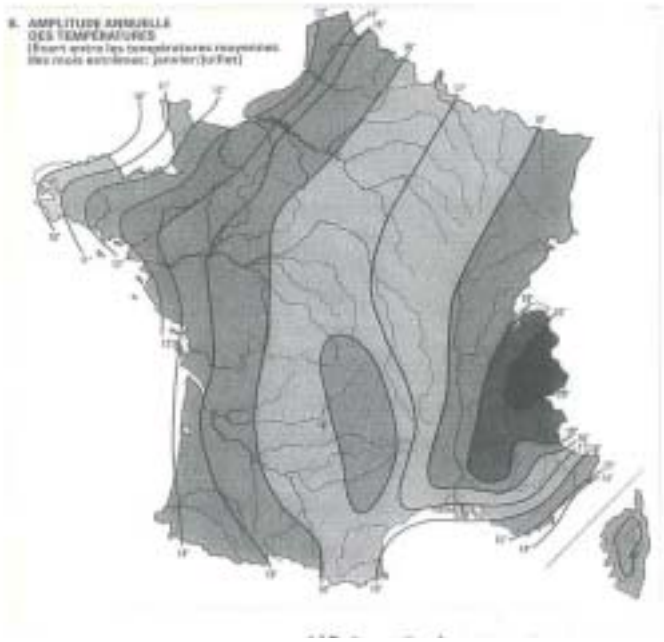
Carte 8 : Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*



Zone de transition entre Armorique et Bassin Aquitain, sans relief accusé, la Vendée se laisse librement traverser par les vents marins d'Ouest. Les grandes perturbations atlantiques se déplacent plus haut au Nord-Ouest pour affecter la VENDÉE : la Pointe de Bretagne ou le Cotentin sont beaucoup plus exposés. Par ailleurs, les masses d'air chaud et humide du Sud - Sud-Ouest, ont perdu en Aquitaine et Charente, leur forte activité orageuse quand elles arrivent sur la Vendée.

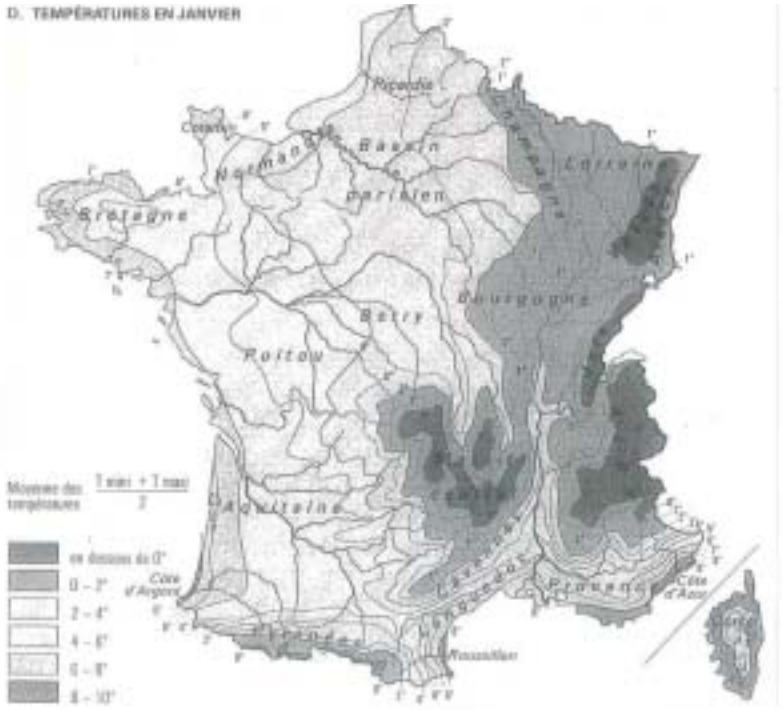
La proximité de l'Océan qui tempère les fortes chaleurs estivales, et les rigueurs hivernales, permettent de jouir d'un climat tempéré avec une amplitude thermique annuelle faible (12 à 15°) *(cf. cartes ci-contre et ci-dessous)*.

Carte 9 : Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*



La pluviométrie est de 800 mm par an avec un déficit estival souvent assez marqué. Pour cette raison l'irrigation est souvent présente pour les cultures fourragères d'été (cf. carte ci-dessous).

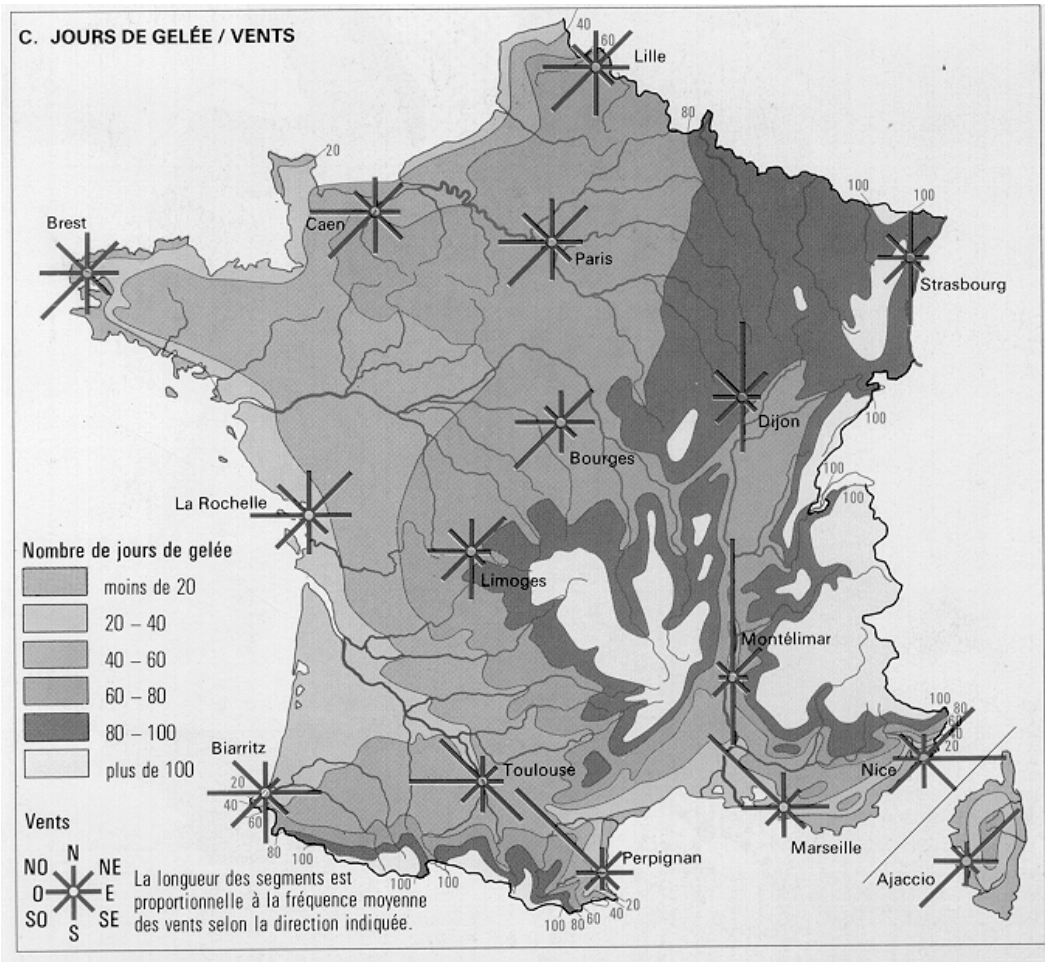
Carte 10 : Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*



Les températures annuelles évoluent de 12,5° sur la côte à 11° dans le Haut Bocage. Janvier est le mois le plus froid de l'année et juillet le plus chaud. L'Océan a un effet modérateur dû à l'inertie thermique de la masse d'eau marine. Ainsi le minimum moyen varie de 4° sur la côte à 1° dans les terres *(cf. carte ci-dessous)*.

Les fortes gelées sont rares (-5°), 3 à 8 fois/an (cf. carte 13).

Carte 11 : Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*



Cette générosité du climat permet d'obtenir des fourrages en quantité et en qualité régulièrement tout au long de l'année. Ainsi les bêtes ne souffrent à aucune période du manque de nourriture, ce qui est très important pour la qualité de la viande au final.

De plus, la quasi totalité des fourrages étant produits sur l'exploitation, les systèmes d'alimentation sont pratiquement autonomes. Le recours aux concentrés est essentiellement réservé au rééquilibrage des rations en minéraux, vitamines, protéines et parfois en énergie en finition.

Cette grande disponibilité en fourrages et en céréales est une des raisons pour lesquelles une tradition de production de gros bovins a pu s'installer en VENDEE plutôt qu'ailleurs.

8.2. LE SAVOIR FAIRE DES ELEVEURS NAISSEURS/ENGRAISSEURS

LES VENDÉENS DES ÉLEVEURS NÉS

Le savoir faire des éleveurs constitue un élément fondamental du lien à l'origine pour le Bœuf Fermier de Vendée.

Toujours soucieux de maîtriser l'ensemble du processus de production du naissage jusqu'à l'abattage, les naisseurs-engraisseurs caractérisent ces systèmes de production si particuliers en Vendée. "Tout ce qui est né en Vendée y est engraissé" entend-on souvent. C'est toute une culture autour de l'élevage qui existe sur ce territoire. Elle génère un savoir-faire désormais connu et reconnu bien au-delà des frontières de l'hexagone. Le système de type vendéen se caractérise ainsi par l'engraissement des animaux nés sur l'exploitation à partir des fourrages produits sur l'exploitation. Aujourd'hui, un élevage naisseur-engraisseur vendéen comprend en moyenne 60 vaches allaitantes sur 70 Ha.

Réunir les deux fonctions de naissage et d'engraissement sur la même exploitation, présente des avantages sur les plans technique, sanitaire, économique et commercial, qui ont des répercussions intéressantes sur la qualité du produit fini.

8.2.1. LES DEBUTS DE LA VULGARISATION

L'amélioration des pratiques de l'élevage est permanente dans l'histoire agricole vendéenne. En 1818 CAVOLEAU *(réf. Biblio 2)* parle des bons résultats très marquants des comices agricoles de STE HERMINE et FONTENAY LE COMTE 1838. M.P. TILLIER ayant vu en Belgique et Flandres, écrit "un petit manuel de l'agriculture pratique" pour "produire effet sur les masses". Puis d'autres comices ont suivi à CHALLANS, à BOURBON-VENDEE, à LA MOTHE-ACHARD, puis à ST GILLES CROIX DE VIE. Ils encouragent par des exemples et par des primes, les bonnes méthodes agricoles. Ils améliorent notamment les races domestiques en faisant venir des taureaux DURHAM, de MARMANDE et de PARTHENAY.
A dater de 1822, l'agriculture vendéenne prend un grand essor avec la vulgarisation des instruments aratoires attelés. Les marais sont asséchés, les bandes défrichées et les prairies artificielles gagnent du terrain. En 1929, il existe toujours une forte densité de bœufs de travail en Vendée, Deux-Sèvres et Maine et Loire.

Avec l'industrie naissante, les populations urbaines augmentent et la campagne a du mal à répondre aux besoins : "Si la viande est aujourd'hui à PARIS à un prix que nous regrettons vivement l'élévation, ce n'est pas aux limitations d'importations des bestiaux qu'il faut l'attribuer". A L'époque, la viande est un co-produit du travail du boeuf. Aussi, pour les auteurs, il faut continuer à encourager l'élevage pour augmenter la puissance de travail et les disponibilités en fumier pour faire progresser la récolte de céréales qui fait de plus en plus défaut. *(Réf. Biblio 7)* "Recherches vendéennes"

Après la première guerre mondiale, et entre deux guerres puis, face à l'exode rural, Jean Yole, terrien passionné, écrivain vendéen, amoureux de son pays, de son terroir se veut médecin pour le sauver d'une maladie qui le ronge. Son diagnostic de l'état des structures est bien formulé et maintes propositions de médication s'avèrent judicieuses et porteuses d'avenir. D'après lui, l'agriculture est appelée à se moderniser en utilisant des voies nouvelles, des engrais élaborés, des races animales sélectionnées mais également des modes de gestion renouvelés. Il aurait été bon de soutenir l'éducation des jeunes agriculteurs en imaginant des établissements spécialisés. Tout un programme qui va ensuite prendre rapidement forme en Vendée. Le paysan vendéen devient agriculteur.

C'est dans l'historique même des systèmes de production vendéens que nous trouvons les origines particulières des produits d'aujourd'hui, tant est longue l'évolution de l'élevage au cours du temps.

On peut dire que les hommes ont toujours cherché à améliorer leur sort et servir leurs intérêts vitaux qu'ils soient propriétaires, métayers ou fermiers. C'est dans la tradition du métayage que l'on trouve l'origine des cheptels de vaches les plus importants de France. En effet, dans le cadre de ce statut, le propriétaire recevait une partie du produit de la viande tandis que la fermière pouvait retirer du lait de ces mêmes mères. Par conséquent, il y avait intérêt à sélectionner sur les deux critères et c'est ainsi que le propriétaire était regardant au choix des reproducteurs tandis que le fermier conservait et sélectionnait les meilleures laitières. En 1965, il y avait encore des Charolaises qui étaient inscrites au contrôle laitier de Vendée. Aujourd'hui, l'éleveur vendéen hérite donc de souches mixtes alliant les qualités maternelles et bouchères.

8.2.2. LA RECHERCHE PERMANENTE POUR L'AMELIORATION DES PRATIQUES D'ELEVAGE

Elle s'est traduite au fur et à mesure du temps par un engagement fort des professionnels dans les organisations d'élevages et dans l'enseignement agricole.

C'est dans cet esprit qu'une poignée de responsables a créé en 1969 la Ferme Expérimentale des Etablières, véritable outil de recherche appliquée pour l'élevage bovin allaitant. Cette ferme assure la promotion et le développement du système naisseur-engraisseur Vendéen. Plusieurs milliers de visiteurs y sont reçus chaque année. Les résultats de ses expérimentations font l'objet d'une large diffusion au niveau régional, national et parfois international. Aujourd'hui, tournée vers la recherche de l'amélioration de la qualité, elle préfigure toujours de ce que pourrait être demain le nouveau modèle agricole européen par opposition aux mégas systèmes capitalistiques américains (Feed. lots) catastrophiques pour l'environnement et pour l'image de l'élevage.

Le "tour de main" de l'engraisseur de cette région a toujours été en avance sur son temps. Bien avant la découverte des systèmes PDI ou UF, les engraisseurs vendéens ont compris qu'il fallait augmenter la densité énergétique de la ration avec: rutabaga, topinambours, betteraves ou céréales. Quant à l'apport de protéines solubles les "ventre à choux" ont découvert depuis longtemps l'intérêt de combiner aux rations énergétiques des matières azotées solubles.

Plus récemment, ils adoptent rapidement les cahiers des charges des Signes Officiels de Qualité, très conscients qu'il s'agit pour eux d'une nouvelle chance pour mieux faire connaître et reconnaître la valeur de leurs animaux et leur savoir-faire.

Gilles BELY, grand reporter à OUEST-FRANCE dans Recherches Vendéennes. "L'image de l'agriculture vendéenne reste avant tout celle des bons éleveurs. Plus éleveurs que cultivateurs, les paysans vendéens ont toujours eu la fierté et l'amour des belles bêtes. Un siècle après l'introduction de la race charolaise en Vendée, ses sélectionneurs rivalisent dans tous les concours avec les prestigieuses écuries du centre de la France par sa qualité et sa participation."

Depuis longtemps ils n'hésitent plus à s'engager dans toutes les organisations d'élevages qui peuvent leur permettre de progresser et occupent souvent des postes à haute responsabilité :

⇒ Syndicalisme
⇒ Interprofessions : BOVILOIRE, INTERBEV, SIBEV
⇒ Filières et coopérations : SOCOPA, GROUPEMENTS DE PRODUCTEURS, COOPERATIVES D'INSÉMINATION
⇒ Développement : EDE, CHAMBRE D'AGRICULTURE, BOVIN CROISSANCE, HERD-BOOK
⇒ Défense sanitaire : GROUPEMENT DE DÉFENSE SANITAIRE
⇒ Groupements Qualité
⇒ etc...

Les éleveurs vendéens se sont dotés d'un encadrement technique unique en FRANCE puisqu'on ne dénombre pas moins de cinquante techniciens spécialisés sur la production viande bovine dans les Groupements de Producteurs, les Chambres d' Agriculture ou les Coopératives d' Insémination de la région.

Il en est de même pour l'encadrement sanitaire et vétérinaire.

Gilles BELY rappelle dans "Recherches Vendéennes" : "L'esprit d'équipe des agriculteurs vendéens explique la floraison des coopératives, des groupements, d'associations diverses qui forment une trame solide. Il s'est illustré dans des conditions difficiles : l'opération paille durant la grande sécheresse de 1976, le sauvetage des maïs du bocage coupé à la faucille dans un extraordinaire mouvement de solidarité en 1981. Ces valeurs là, dont les fondations reposent encore sur la démarche de la Jeunesse Agricole Catholique (JAC). Voir, Juger, Agir". Ces valeurs soutiendront encore dans les années 2000 l'agriculture vendéenne, une agriculture qu'ailleurs en France on donne souvent en exemple ; et où l'on va naturellement chercher des leaders : Félicien PATEAU, Auguste GRIT, Gabriel FERRÉ, Yves VINCENT, Roland TEXIER, Albert MERLET, Luc GUYAU, Bernard BAILLY..." .

8.2.3. UNE FILIERE COMPLETE EXPERIMENTEE

Le Bœuf Fermier de Vendée est une véritable chaîne de savoir-faire qui passe par la réussite de tous les maillons : production (production de fourrage, élevage et sélection), abattage, découpe et distribution au service de la qualité et de l'origine.
La forte densité des unités d'abattage sur l'aire IGP permet de réduire les temps de transports et d'attente en bouverie toujours préjudiciables quant au stress des animaux et à la qualité du produit final. Cette filière de proximité permet de maîtriser et d'exprimer le savoir faire traditionnel des opérateurs régionaux d'abattage de cette région d'élevage historique.

Tous les outils sont désormais "aux normes européennes" et développent tous des démarches qualités autour des signes officiels : Label Rouge, Certificats de Conformité, ou Agriculture Biologique.
Dans un contexte concurrentiel très fort, chaque unité met en oeuvre le maximum de moyens techniques et humains pour satisfaire au mieux les détaillants.

- **VENDEE LOIRE VIANDE - CHALLANS**
- **SCABEV - LES HERBIERS**
- **SOCOPA - LA ROCHE SUR YON**

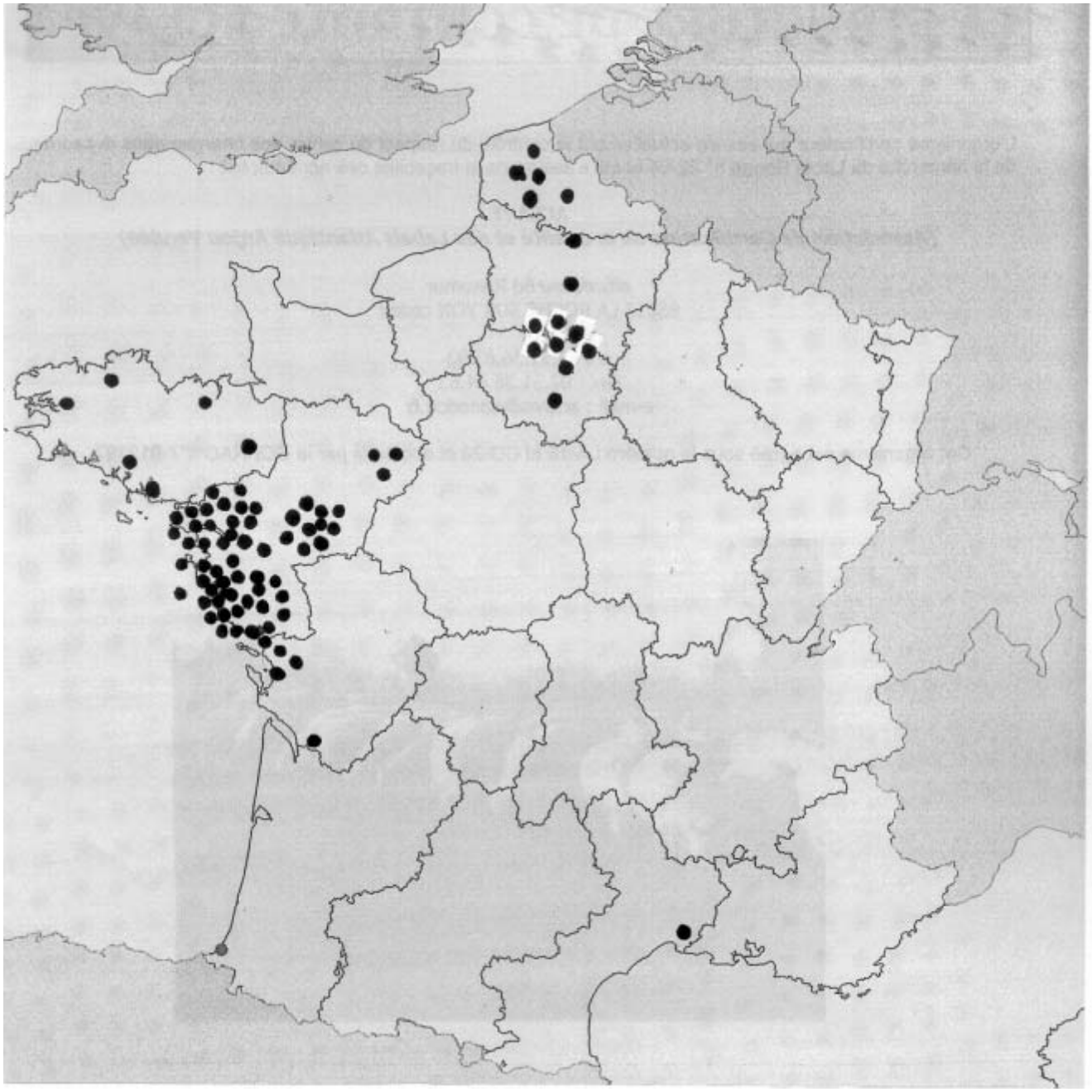
La Vendée est aussi devenue le premier département de France pour la production de "gros bovins de boucherie " sous signes officiels de qualité.

8.2.4. UNE CULTURE POPULAIRE OU LE BOEUF A TOUJOURS UNE GRANDE PLACE

Cette tradition vivante s'exprime notamment lors des journées festives estivales :

- le son et lumière du PUY DU FOU
- la fête du boeuf gras à LUCON
- la fête de la vache à GROSBREUIL
- la fête du boeuf à la LIMOUZINIERE
- la fête de la Meunerie à NIEUL SUR L'AUTIZE
- la fête des 4 jeudi CHALLANS foire des Minées
- la fête de la vache à FALLERON
- les HERBIERS CHRONO
- La Fête du bœuf à VIHIERS
- Mi-carême de CHOLET
- La fête de la mogette au POIRE SUR VIE
- ....

8.2.5. CARTE DES POINTS DE VENTE DU BŒUF FERMIER DE VENDEE



Une large diffusion régionale et nationale.

8.3. HISTORIQUE ET NOTORIETE : « BOEUF FERMIER DE VENDEE» HERITIER D'UNE LONGUE HISTOIRE"

Le **Boeuf Fermier de Vendée** est le résultat d'une longue évolution qui a accumulé les expériences et les savoir faire des hommes du pays.

" UN PRODUIT, DES HOMMES, UN PAYS ".

Depuis les temps les plus anciens le bovin a toujours accompagné l'histoire des hommes et leur progression sociale, économique ou humaine.

8.3.1. DE LA GAULE A LA REVOLUTION FRANÇAISE

La Gaule et les Pictons connaissent déjà cet animal pour le lait et la viande qu'ils peuvent se procurer docilement par opposition à d'autres espèces animales plus sauvages et non domesticables. Le Bœuf va devenir peu à peu un auxiliaire de choix pour les travaux de transports d'où une sélection sur les masses musculaires.

Plus tard, le Bœuf, l'animal de trait par excellence a été la force de travail irremplaçable pendant plusieurs siècles contribuant ainsi à l'obtention des récoltes nécessaires à la survie de l'espèce humaine pour éviter les grandes famines. Souvent préféré aux chevaux dans les terrains accidentés et difficiles du bocage, il est le compagnon de choix du paysan vendéen au long des siècles. Quand d'autres régions choisissaient les chevaux, le vendéen préférait les boeufs.

Vers 1789, l'élevage couvre les 4/5 du pays et selon CAVOLEAU " (1) pour qu'un métayer puisse faire des profits de bestiaux, il faut qu'il soit peuplé convenablement d'après la quantité de ses prés haut et bas et pâtis ou pâtureaux ... il est à souhaiter que tous les ans il puisse vendre quelques boeufs, que pour ne pas se dégarnir, il ait des veaux de 2 ans pour remplacer les boeufs à vendre, des nogets d'un an pour remplacer les veaux... et des boudets de l'année pour remplacer des nogets... lorsqu'il y a des pâtures on achète des boeufs maigres qu'on appelle quéreaux pour mettre à l'engrais... une pièce de jeunesse ne mange pas plus qu'une vache et rend en haut de l'année bien plus de profit. Conseils d'un propriétaire à son régisseur" Arch. Château de Beaumarchais.

8.3.2. APRES LA REVOLUTION FRANÇAISE : LA FORCE DE TRAVAIL

Après la révolution et avec la persistance du métayage, notamment en Vendée, le troupeau allaitant prend ses véritables sources : le lait fourni par les vaches est préférentiellement attribué au métayer tandis que le produit viande bovine va au propriétaire pour partie. *(cf. cartes ci-contre)*

"Après les cultures du blé, l'éducation et l'engrais des bestiaux sont le produit le plus riche du département. Tous ces animaux représentent un capital immense, dont il serait bon sans doute très intéressant de connaître la valeur...." (CAVOLEAU 1820).

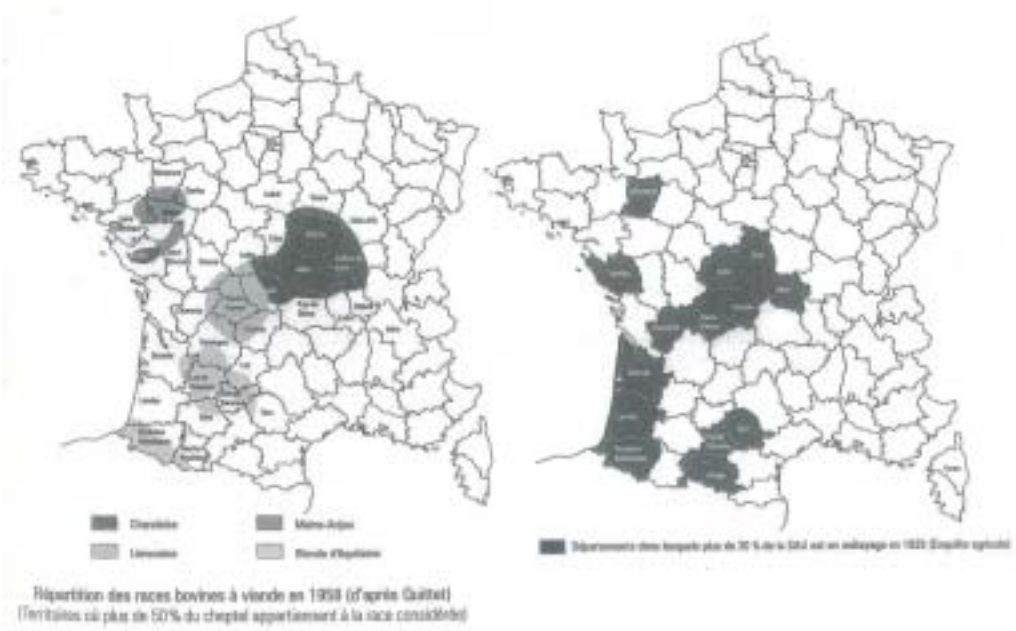
La plante fourragère pionnière et emblématique est **le chou**. Vers 1860, une métairie bien conduite compte autant de milliers de choux que d'hectares exploités. Le chou que l'on effeuille durant tout l'hiver assure la provende animale, et il reste l'un des symboles de la Vendée du bocage bien qu'il ne soit plus guère cultivé. A cette époque aussi, le blé céréale noble, remplace les céréales pauvres comme le seigle.

Carte 1 : Carte Administrative de la Gaule Romaine

Source : « L'Élevage en France, 1000 ans d'histoire » (Réf. Biblio. 13)

Carte 2 : Mise en relation des zones de Métayage et des régions d'élevage bovin allaitant

Source : « L'Élevage en France, 1000 ans d'histoire » (Réf. Biblio. 13)



Répartition des races bovines à viande en 1958 (d'après Guitet)
(Territoires où plus de 50% du cheptel appartiennent à la race considérée)

"Le bétail parcourt les chemins qui l'amène à SCEAUX ou à POISSY depuis les foires de FONTENAY. L'exportation de boeufs de travail vers le BERRY, la MANCHE et la BRETAGNE est traditionnelle, plus connue celles des boeufs engraissés dits CHOLLETS, vers POISSY et SCEAUX". (CAVOLEAU 1820)

Ces derniers sont donc très soucieux des qualités bouchères des animaux, ce qui les amènent à chercher toujours des améliorations possibles, notamment par la voie génétique. C'est ainsi que les frères BATIOT aux ESSARTS introduisent les premiers charolais en VENDEE suite à l'exposition universelle de PARIS de la fin du siècle (1878).

Le développement des grandes villes, Nantes, Angers, Paris va créer un courant commercial et la réputation des "bons engraisseurs vendéens" augmente significativement la notoriété de cette viande bovine.

Les buts recherchés sont à l'époque :

1. la production d'animaux de race pure
2. la constitution d'un plus grand nombre de familles
3. le perfectionnement des méthodes d'élevage" *(Source : "Monographie agricole de la Vendée" cf. bibliographie 4)*

De son côté la fermière toujours intéressée par la production laitière sélectionne des mères à haute valeur laitière. C'est ainsi qu'on a développé les qualités maternelles (laitières) de nos races à viande.

8.3.3. DEPUIS L'ENTRE DEUX GUERRES ET JUSQU'A NOS JOURS

On trouve la trace d'une race vendéenne locale, qui serait la synthèse de : la Nantaise, la Choletaise, la Parthenaise et la Maraîchine *(cf. carte ci-après)*. La sélection de ces animaux répond à plusieurs préoccupations des opérateurs à savoir :

- **La force et la résistance au travail pour le laboureur,**
- **La qualité laitière pour les besoins de la famille (la vente du lait à l'extérieur de l'exploitation pouvait être interdite),**
- **Les qualités bouchères pour le produit du propriétaire.**

L'après-guerre voit se développer le statut du fermage, et, modifie profondément les rapports des hommes entre eux, et, par voie de conséquence, la place des bovins qui ont poursuivi leur progression en nombre. *(graphique 1 ci-contre).*

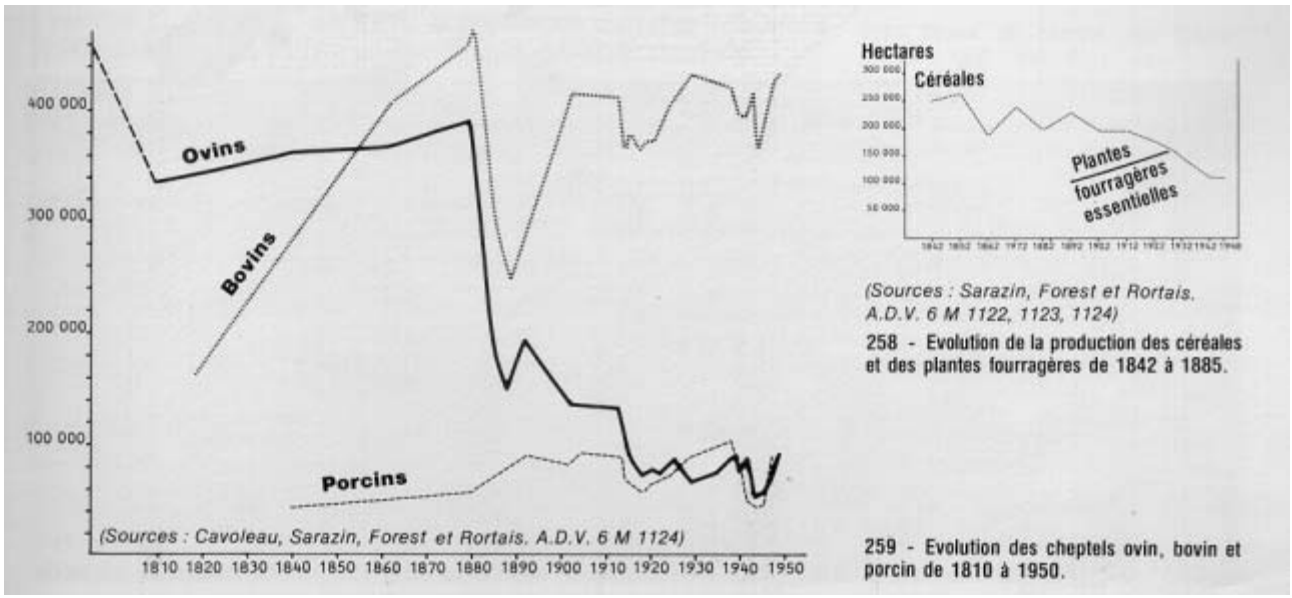
On assiste alors à une spécialisation forte des exploitations en fonction des situations particulières de chacune d'entre elles. Certaines régions plus riches à l'image de la Plaine vont développer la culture du blé pour faire face aux besoins d'un développement urbain sans précédent. Les régions plus pauvres vont s'orienter vers la polyculture élevage. La satisfaction des besoins familiaux reste encore la priorité jusque dans les années 60. Les excédents sont vendus notamment le lait et la viande bovine, pour alimenter les besoins croissants des grandes agglomérations naissantes : NANTES, PARIS, ANGERS....

Là encore, l'intelligence et la générosité au travail des hommes vont faire des miracles. Successivement : les engrais, le drainage, les progrès techniques liés à la mécanisation, le développement de l'industrie agro alimentaire, la révolution fourragère, l'ouverture des marchés Européens du Sud, vont décupler le potentiel de production.

"Ainsi en 1952, sur 620 000 ha, 450 000 ha sont orientés vers la production fourragère, dont 45 000 ha en chou ce qui a valu au vendéen qui aime à manger le coeur à la crème et au beurre le surnom de "ventre à chou". L'élevage bovin prédominant compte 450 000 têtes "Races Vendéennes, Parthenaises, Maine-Anjou, Charolaises et Normandes). 80 000 gros bovins et 40 000 veaux sont exportés du département. Chaque année 60 000 tonnes de viande y sont produites.

A cette époque la Parthenaise fournit une viande recherchée sur le marché de PARIS. Les boeufs sont excellents pour le travail "dociles et puissants" (R. HUGER Pétré 1952). La Charolaise est la race type de boucherie, très précoce, elle fournit aussi des boeufs d'engraissement facile et à bonne conformation.

Graphique 1 :
Source : « La Vendée des origines à nos jours» (Réf. Biblio. 5)



Carte 3 : Carte ethnozootechnique des races bovines en France en 1881
Source : « L'Élevage en France, 1000 ans d'histoire » (Réf. Biblio. 13)

Les techniques d'élevage évoluent rapidement. En 1959, 120 000 inséminations artificielles sont pratiquées dans l'année.

Avec 167 000 vaches allaitantes, il s'agit d'une des trois premières régions de production d'Europe. Au niveau français, **la Vendée est aujourd'hui le premier département pour la production de viande bovine. La Vendée fournit à elle seule plus de 5% de la production nationale avec moins de 1% de la surface**. C'est bien une vraie originalité de ce pays que cette forte capacité d'adaptation de ses hommes pour prendre en main leur propre destinée.

En 2000, on compte 350 000 hectares de surface fourragère et 720 000 bovins dont : 167 000 vaches allaitantes. *(source DDAF 85)*

La crise bovine de l'ESB, est d'ailleurs incontestablement l'élément déclencheur qui va faire de ce pays un des tous premiers départements pour l'organisation des productions de qualité. L'important nombre d'adhérents aux différentes "démarches de qualité" qui sont proposées le prouve. Une nouvelle révolution est en cours qui définit de nouveaux rapports entre l'agriculture et la société.

Le "**BOEUF FERMIER DE VENDEE**" s'inscrit donc dans la logique d'une longue aventure humaine toujours en grande adéquation avec les attentes de son époque. Aujourd'hui, le consommateur et la société expriment un besoin fort d'informations sur l'origine des produits et sur les modes de production. Ils sont aussi très soucieux de l'environnement et de la "TERRE" qu'ils vont laisser à leurs enfants. Autant d'idées très largement partagées par les éleveurs Vendéens et désormais mises en application et prouvées dans l'exécution des différents cahiers des charges : certificats de conformité, Label Rouge, agriculture raisonnée, I.G.P.... Cette volonté est d'ailleurs très bien développée dans "Le défi Paysan" de Luc GUYAU. *(cf. Biblio 23)*

Pour mieux définir cette zone de production de VENDEE, on trouve des caractéristiques historiques, sociales, culturelles, géographiques et agricoles.

8.3.4. LA VENDEE ENTITE HISTORIQUE, SOCIALE ET CULTURELLE RECONNUE

La première unité géographique que l'on peut trouver dans l'histoire ancienne remonte à la Gaule où les PICTONS peuplaient un pays hostile sur cette deuxième marche du POITOU qui descendait vers la Vallée de La Loire au Nord et vers l'Océan à l'Ouest. *(cf. Carte ci-contre)*

Il faudra attendre le début du Moyen-Âge et le travail acharné des moines défricheurs pour rendre plus accueillant pour l'homme des lieux humides plutôt malsains pour les humains qui préféraient s'installer d'abord sur les plateaux calcaires.

"Pour l'opinion publique d'après 1793, les vendéens sont tous ces paysans fidèles à la religion et à la monarchie, qui se battent au Sud de La Loire qu'ils soient poitevins, angevins ou bretons. Si bien que, de nos jours encore, il y a lieu de ne pas confondre le département de la VENDEE proprement dit et la "VENDEE militaire" qui s'est annexée, au nord et à l'est les Mauges Angevines en Maine et Loire, le Marais Breton en Loire-Atlantique, la Gâtine en Deux-Sèvres. D'où la formule saisissante de Jean Yole : "Alors que toutes les provinces sont devenues des départements, la Vendée est le seul département qui soit devenu une province". LA VENDEE (1952) (5).

Dans les noms des grandes batailles des guerres de Vendée on trouve aussi bien : TORFOU (49), CHOLET (49), BRESSUIRE (79), PARTHENAY (79), que MORTAGNE, LES HERBIERS ou FONTENAY LE COMTE (85).

Les grands généraux de guerre étaient tous issus de ces "pays-là".

Carte 4 : Sept grandes zones d'élevage

Source : « L'Élevage en France, 1000 ans d'histoire » (Réf. Biblio. 13)

Entre 1830 et 1950 se constituent des combinaisons régionales d'élevages.

1 - Plaines du nord et du Centre : en relation avec de nombreuses agglomérations, grande culture associée à des élevages variés et toujours intensifs, notamment élevages à l'auge avec les produits des labours.

2 - Plateaux et plaines du Nord-Est : recul progressif du primat céréalier et progrès des herbages au profit de l'élevage bovin laitier.

3 - Bocages de l'Ouest : élevage bovin fondé sur les labours ou sur les herbages, pour la production de lait et l'embouche des jeunes ou des animaux en fin de carrière. Quelques ateliers hors-sol (porcs, volaille) à partir de 1930.

4 - Coteaux et plaines du Sud-Ouest : peu de prairies au sein d'une polyculture complexe ; large place aux ovins, caprins et volailles grasses. Quelques progrès de l'élevage bovin (travail + boucherie) comme palliatif extensif de la crise que connaît l'Aquitaine dans la première moitié du xx[e] siècle. Un cas particulier, l'élevage laitier de Charentes-Poitou.

5 - Zone médiane : dominante d'élevages «haut de gamme» (bovins-viande et volailles) répondant à la demande de Paris, Lyon et autres grandes agglomérations.

6 - Montagnes humides : «montagnes à lait», pourvoyeuses aussi d'animaux de service pour les bas pays. Recul de la transhumance ovine. Cas particulier des ovins laitiers du «rayon de Roquefort».

7 - Zone méditerranéenne : faible présence du gros bétail et dépécoration ovine.

Dans ce contexte, c'est aussi toute une organisation agricole commune qui existe depuis des siècles *(cf. carte ci-contre)* et qui a poursuivi dans le même sens. Le choix de la polyculture élevage par les propriétaires et les métayers d'abord, puis par les fermiers, est encore visible aujourd'hui dans le paysage agricole local. De l'origine on retrouve ce paysage de bocage avec des haies bien entretenues où dominent les chênes "têtards" chargés de l'histoire du métayage ou encore avec l'étable-grange si caractéristique de l'activité rurale locale *(cf. Annexe 2)*. Aujourd'hui, et après une période de développement pas toujours bien maîtrisée, des stabulations modernes peintes en rouge bordeaux ou en vert paysage avec des haies de bordure assurent une meilleure intégration paysagère des exploitations et de leurs hameaux, et s'inscrivent peu à peu définitivement et plus harmonieusement dans l'environnement rural.

Dans l'histoire, on trouve également les BOCAGES VENDEENS qui rassemblent toutes les régions naturelles agricoles dans une même unité géologique. *(cf. carte 14 page 72)*

Cette homogénéité agricole a fait la réputation des marchés aux bestiaux qui ont été et sont toujours des références nationales pour l'estimation de la valeur des bovins de boucherie et pour l'approvisionnement des grandes agglomérations de NANTES, PARIS et BORDEAUX : CLISSON, CHOLET, PARTHENAY, ou LA ROCHE-SUR-YON pour citer les principaux.

En 1848, "le Bocage se livre plus spécialement à l'éducation de la race bovine et à son engraissement" (CAVOLEAU). Les boeufs connus, sur les marchés de PARIS, sous le nom de CHOLLET, et si estimés par leurs qualités exquises, viennent en grande partie, du département de la Vendée. Cette industrie a pris un grand accroissement depuis quelques années *(cf carte 5 page 60)*.

Les bœufs issus de cette région jouissent depuis lors d'une bonne réputation.

Dans les années 20 on s'arrachait les boeufs des MAUGES sur les marchés de la capitale : "PAROLES D'ÉLEVEURS - Marie PERCOT" Siloë 1997 - "LE GOUT DE LA BETE ACCOMPLIE" (6)

Dans le même ordre d'idée et pour définir cette zone homogène d'élevage, on remarque que les grandes entreprises nationales comme SOCOPA ont tenu compte des particularités de cette région en créant une filiale SUD-LOIRE.

Par ailleurs, les zones de reconnaissance des Groupements de Producteurs couvrent de façon fidèle et régulière ce territoire :

		Siège Social : LA ROCHE SUR YON
CAVAC :	VENDÉE, DEUX-SEVRES, LOIRE-ATLANTIQUE, CHARENTE-MARITIME,	
COVIA :	SUD LOIRE-ATLANTIQUE - VENDÉE	Siège Social : CHALLANS
GEO :	VENDÉE, MAINE ET LOIRE, LOIRE-ATLANTIQUE, DEUX-SÈVRES	Siège Social : LES ESSARTS
GERVAL :	VENDÉE, MAINE ET LOIRE, LOIRE-ATALANTIQUE, DEUX-SÈVRES, VIENNE	Siège Social : LES HERBIERS

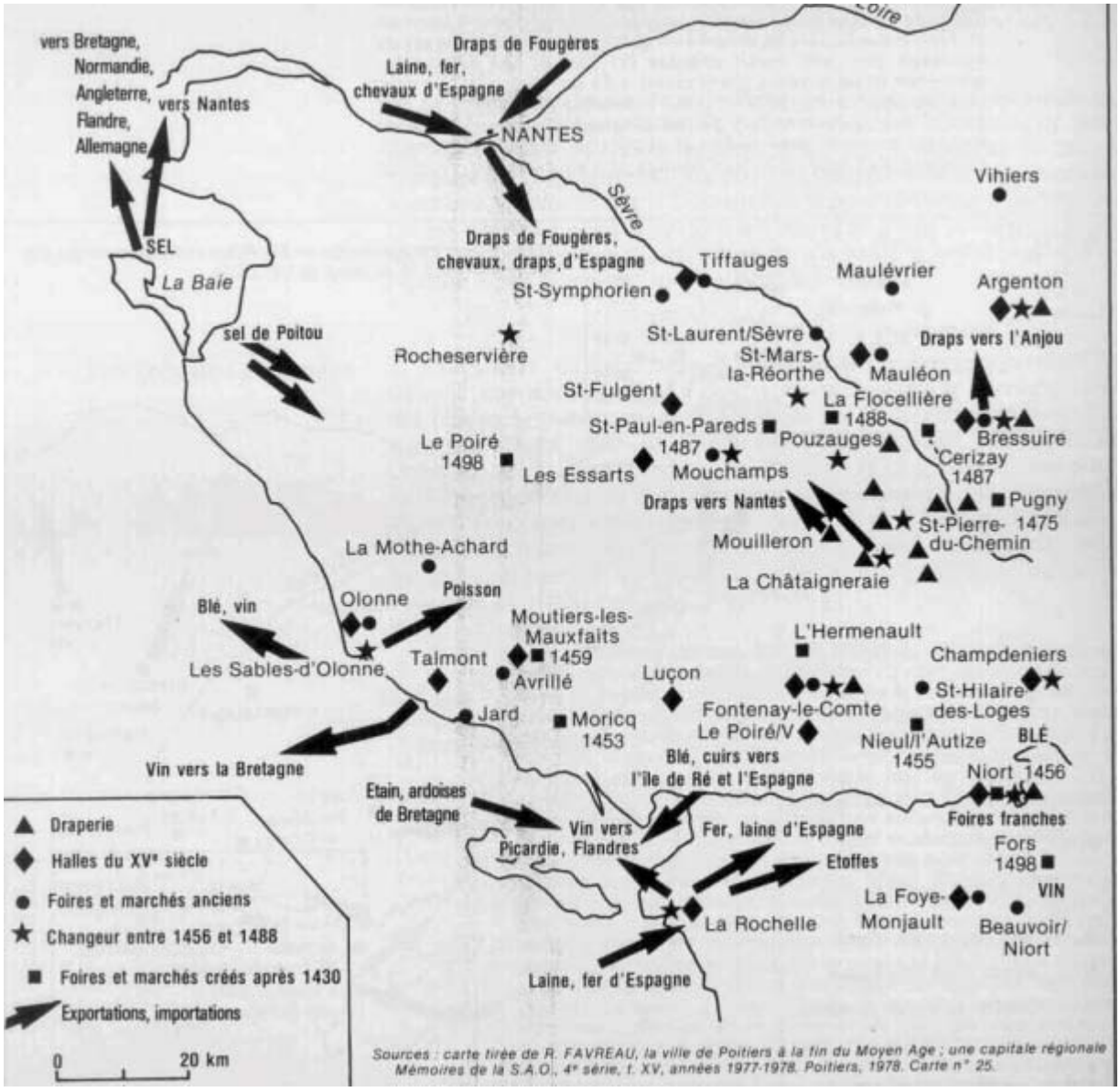
Ainsi quand un acheteur vient dans cette zone de production vendéenne, il sait qu'il va trouver facilement toute possibilité pour satisfaire sa clientèle en matière de gros bovins de boucherie y compris la plus exigeante. Cette spécialisation de la région a permis un développement important des démarches qualité ces dernières années. Cette réalité commerciale locale existe depuis des siècles et perdure aujourd'hui malgré une certaine standardisation de la demande.

Sur le plan social, il faut savoir aussi que la VENDÉE rurale fortement peuplée de l'entre deux guerres, puis de l'après-guerre, a beaucoup émigré vers les départements voisins et notamment en Maine et Loire, Loire-Atlantique, Deux-Sèvres et Charente. Des liens forts familiaux se sont ainsi créés et expliquent aussi une certaine uniformité des pratiques rurales dans cette région.

La production bovine que l'on connaît aujourd'hui est donc bien la résultante de cette évolution permanente historique qu'a connu ce pays depuis des siècles et qu'il connaît encore. Mais tout cela n'aurait pas été possible sans également une certaine homogénéité géographique.

Carte 5 : Economie d'échanges en Bas-Poitou et dans ses marges à la fin du XV^{ème} siècle au début du XVI^{ème} siècle

Source : « L'identité de la France» (Réf. Biblio. 6)



8.4. LE LIEN : ELEVAGE BOVIN – PAYSAGE DU BOCAGE VENDEEN

8.4.1. LES BOCAGES VENDEENS : UNE ENTITE PAYSAGERE EN SYMBIOSE AVEC L'ELEVAGE

Le bocage est l'oeuvre de générations de paysans qui ont façonné la terre pour la conduire de l'état de la nature à l'état de la culture. A chaque période de l'histoire le bocage fut le reflet d'un complexe alchimique alliant terre, climat, végétation, pression démographique, culture agraire et technique agricole. De nos jours le bocage est en VENDEE, le symbole d'un territoire avec sa culture, ses coutumes, son sentiment communautaire et son dynamisme économique, il possède une véritable identité culturelle.

Les bocages vendéens ont été progressivement formés par les communautés paysannes qui s'organisèrent pour cultiver ces terres ingrates balayées par les pluies et les "ventes" d'un climat océanique. L'occupation humaine a été beaucoup plus tardive dans le bocage que dans la plaine, mais les modes agraires des premiers peuplements sont pratiquement inconnus ; les recherches archéologiques ont révélé pour les périodes les plus anciennes, des structures hautières que l'on suppose créées pour protéger les cultures.

Les bocages vendéens actuels se caractérisent par un système d'enclos végétaux érigés par l'homme. Les parcelles cultivées ou laissées en prairie, sont entourées de baies formées d'arbres ou d'arbustes souvent plantées sur un talus de terre ou en bordure de fossé.

Une première phase de défrichement :

La grande phase de défrichement s'étend du 12ème au 14ème siècle à l'initiative des moines et des petits seigneurs locaux dont le nombre se multiplie. De plus l'essor démographique provoque un essaimage des communautés paysannes principalement le long des vallées, là où le sol est le plus fertile. Les paysans colons de l'époque valorisant les terres (source ATOUT TREFLE 13 : Janv. Févr. 2001 Pascal PERRAUD) par "l'essartage" des immenses massifs forestiers.

Des clôtures de bois tressées sont alors utilisées pour assurer la défense et la protection des cultures. Elles sont évoquées dans la Charte de 183 de l'Abbaye des cerisiers (La Chaize-le-Vicomte).

De ces défrichements naquirent des exploitations d'un seul tenant, métairies et borderies, dispersées mais pas isolées, puisqu'elles forment avec d'autres des hameaux appelés villages.

L'embocagement va commencer au 16ème siècle pour valoriser les terres et les cultures sous l'impulsion des seigneurs, créateurs des métairies desquelles ils tirent de nouveaux revenus. Les haies, clôtures, tandis que les talus et fossés drainent ou retiennent les eaux pour assainir les sols ou irriguer les cultures.

Vers 1820, CAVOLEAU décrit les chênes têtards "abattus à 3 m de hauteur. L'on coupe les branches de ceux-ci tous les cinq ou sept ans, et cette récolte appartient au métayer". *(cf. photos 3 et 4 ci-après)*

L'économie bocagère vit au rythme de la jachère et après les récoltes la terre est périodiquement laissée en friche herbue et sert de pâture aux bestiaux. Les céréales pauvres : millet, sarrasin, seigles sont les principales productions du bocage et chaque métairie a un élevage bovin de quelques têtes. Un rapport de 1730 résume cette situation * "Ainsi, il se récolte, année commune dans le bocage, assez de blé pour la nourriture des habitants en sorte que le blé ne fait aucun objet pour le commerce, mais bien les bestiaux, boeufs et vaches dont on élève une assez grande quantité, attendu qu'il y a plusieurs bons prix, et, généralement, le tiers des terres qu'on laisse en partie au pâturage ne pouvant servir à d'autres usages".

Au cours des "Guerres de Vendée" le bocage fait l'objet d'une destruction et d'une dépopulation organisée sous l'impulsion de la Convention. Après un demi siècle de convalescence le siècle dernier a vu d'abord le passage de grandes routes stratégiques. "Les peupliers d'Italie, des Bois Blancs et des arbres verts" apparaissent aux yeux de la marquise de la Rochejacquelin "mémoires 1840". Des grands bourgs naissent alors.

Photo 3 : Ormes Tortillards
Source : «Vendée» *(Réf. Biblio. 10)*

Photo 4 : Chênes Tétards
Source : «Vendée»
(Réf. Biblio. 10)

Au 19ème siècle les landes se "bocagent" et ne gardent que leur nom : "Les Landes Génusson, Grand Landes". Cette transformation résulte des efforts portés sur l'amélioration des cultures et sur l'alimentation du bétail fournissant le travail sans lequel il est impensable d'accroître les surfaces ensemencées.

A la veille de la première guerre mondiale le bocage est à son apogée, la haie vive est soumise à un entretien régulier. Taillée pour réduire l'ombrage sur les cultures, elle est "plissée" en barrières végétales infranchissables pour le grand bétail.

C'est la haie qui donne : le chêne droit pour le timon de la charrue, les branches fendues servent de fourches à fourrage, le bois pour le chauffage ou pour l'artisanat, l'alimentation et la pharmacopée.

Au lendemain de la deuxième guerre mondiale, une longue période de remembrement commence pour faciliter le travail des machines agricoles.

Aujourd'hui, chacun a pris conscience de toutes les valeurs du bocage basées sur la haie et son intérêt pour l'élevage. Celle-ci assure un équilibre naturel et écologique trop oublié. La récente découverte de cet écosystème propre au bocage incite désormais à replanter et gérer intelligemment les haies . La plupart des collectivités locales, les Chambres d'Agriculture des départements concernés ont lancé des programmes d'actions conséquents.

8.5. LE RESULTAT : UN MODE D'ELEVAGE "NAISSEUR-ENGRAISSEUR" TYPIQUE DE LA REGION

A partir de la subdivision en 473 petites régions agricoles, l'Institut de l'Élevage sous la direction de Mr PLUVINAGE a pu en regrouper certaines pour lesquelles l'agriculture en général et l'élevage en particulier sont assez comparables ; la nature des sols et donc leurs caractéristiques physiques, les conditions climatiques (pluviométrie, précocité, etc...), l'altitude, la dimension moyenne des exploitations etc... y sont homogènes. Les caractéristiques communes d'orientation des systèmes de production définissent les bases de ces regroupements en "familles de régions".

C'est ainsi qu'il définit la région objective des Bocages des Pays de La Loire dans laquelle s'inscrivent pleinement les Bocages du Sud Loire ou Bocage Vendéen. Il s'agit d'une région à double orientation lait et viande bovine avec une production favorisée par la culture du maïs (plus de lait au Nord, plus de viande au Sud).

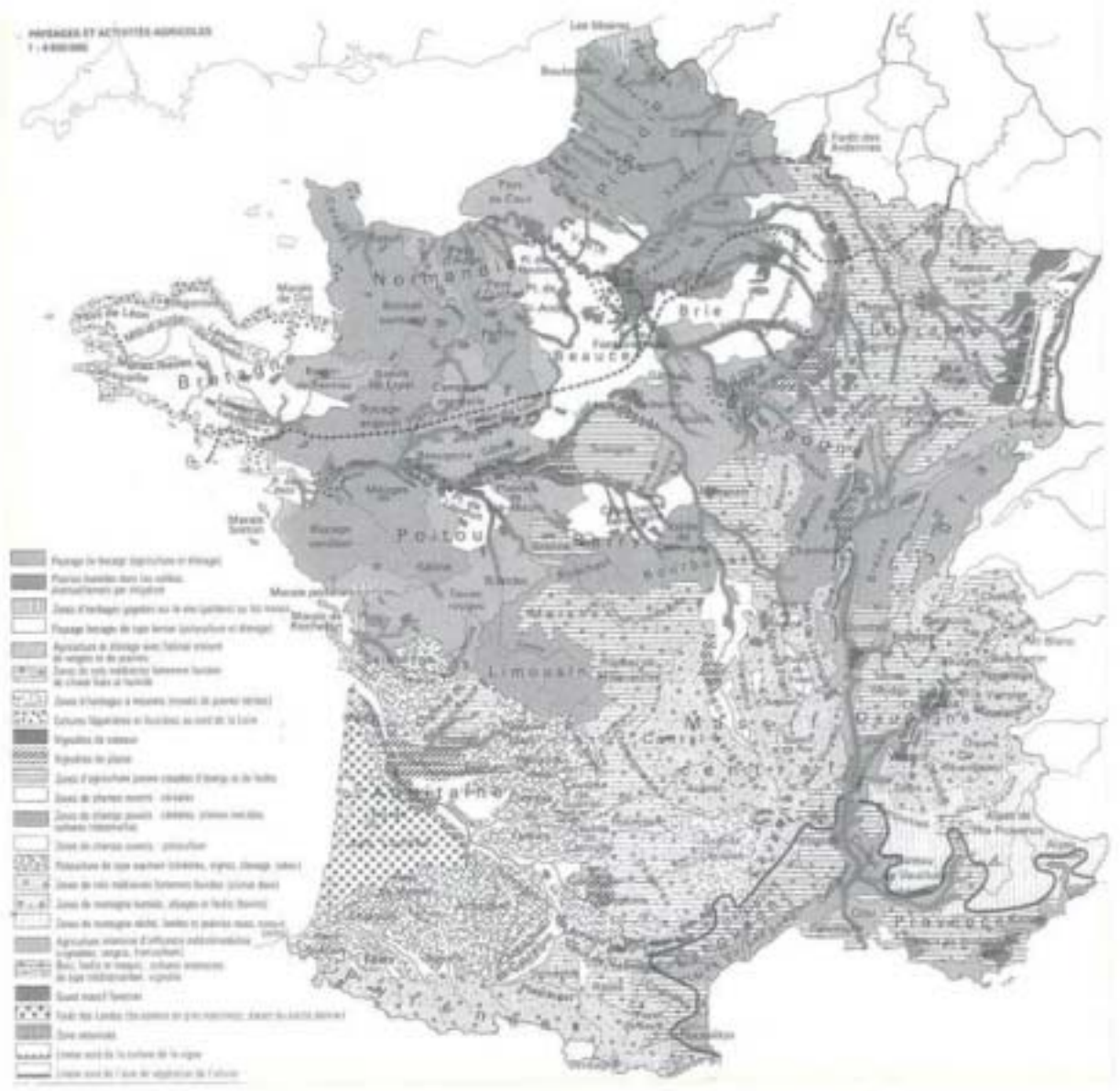
Le cheptel allaitant s'est développé à partir des vaches charolaises où l'on y trouve 10% des effectifs de la race.

L'éleveur naisseur-engraisseur maîtrise l'ensemble du processus de production, il fait naître et finit les animaux nés de son cheptel.

Les éleveurs ont toujours recherché à obtenir le meilleur compromis possible entre les qualités d'élevage : facilité de vêlage, gabarit des mères, aptitudes à l'allaitement d'une part, et les aptitudes bouchères d'autre part : conformation, aptitudes à l'engraissement, grain de viande. Ces deux groupes de critères étant par nature opposés, il a fallu beaucoup de doigté pour obtenir le troupeau allaitant très bien équilibré que l'on peut avoir aujourd'hui. Ce type d'animal peut à la fois, grâce à sa grande rusticité valoriser les grands espaces et fournir aussi une excellente finition en boucherie.

Il n'y a pas d'autres régions en France où l'on ait progressé aussi nettement sur l'amélioration génétique du cheptel. De nombreux prix ont été remportés aux concours nationaux, et le courant régulier d'exportation des animaux reproducteurs vers tous les pays du Monde en sont les meilleures preuves (Europe de l'Est, Amérique du Nord, Amérique du Sud) de même que les positions vendéennes sur le classement national des meilleures mères allaitantes *(cf. Annexe 2 p. 96)*.

Carte 12 :
Source : « Nathan ATLAS 2000» *(Réf. Biblio. 14)*



A titre d'exemple, la qualité du cheptel charolais vendéen a éclaté au grand jour lors du Mondial Charolais en 1990 où des dizaines de délégations étrangères ont pu découvrir une région d'élevage de haute valeur génétique. Cette reconnaissance s'est encore manifestée en 2000, lors de l'élection du Président du Herd-Book Charolais : Albert MERLET, éleveur Vendéen, désormais premier ambassadeur du Charolais Français dans le Monde *(Cf. photo 7 page 74)*. Désormais le savoir faire de l'éleveur vendéen bénéficie d'une reconnaissance mondiale.

Plus récemment, en race Blonde d'Aquitaine et en Parthenaise, les éleveurs se distinguent également dans les grands concours nationaux : sabots d'or et d'argent au concours de PARIS 2001, 2002, 2003. *(cf annexe 2 Article de presse page 95).*

8.6. LES AVANTAGES DU SYSTEME NAISSEUR-ENGRAISSEUR : UNE SPECIFICITE LOCALE

Réunir les deux fonctions de naissage et d'engraissement sur la même exploitation présente plusieurs avantages sur le plan technique, économique et commercial et des répercussions inévitables sur la qualité du produit final.

8.6.1. SUR LE PLAN TECHNIQUE

8.6.1.1. Sanitaire : moins de transactions = moins de maladies

Le fait d'éviter la transaction habituelle et le changement d'exploitation au moment du sevrage limite incontestablement le stress des jeunes animaux. Les problèmes de transition alimentaire et les "coups de grippe" classiques à cet âge sont donc considérablement réduits. Les éleveurs n'ont pas recours aux antibiothérapies collectives systématiques à l'allotement, ce qui est bénéfique pour l'animal et aussi pour la qualité du produit final.

De même les risques d'introduction de maladie avec des nouveaux animaux sont limités. Les transitions alimentaires sont progressives et limitent les désordres digestifs bien connus lors des changements brutaux de régimes.

Les risques de rupture de traçabilité de l'alimentation se trouvent également réduits, et l'on peut ainsi garantir sans peine la méthode d'obtention de A à Z tout au long de la vie de l'animal.

8.6.1.2. Génétique : l'adaptation des schémas de sélection

A partir du moment où l'éleveur connaît bien la destination finale de son produit, il est beaucoup mieux placé pour orienter les schémas d'amélioration génétique en fonction des besoins de la filière et des attentes des consommateurs. Cette possibilité est beaucoup plus faible lorsque l'engraisseur final n'est pas le naisseur car les qualités d'élevage ne vont pas toujours de paire avec les qualités bouchères.

Il y a donc là un avantage certain pour la filière et un atout supplémentaire en main pour mieux coller aux exigences du marché. Plusieurs travaux de la Chambre d'Agriculture de la Vendée, de l'Institut de l'Elevage et de l'INRA ont démontré l'intérêt d'utiliser les résultats d'abattage pour évaluer le potentiel des reproducteurs.

Les carcasses lourdes et bien classées spécifiques à cette région de VENDEE en sont un des résultats.

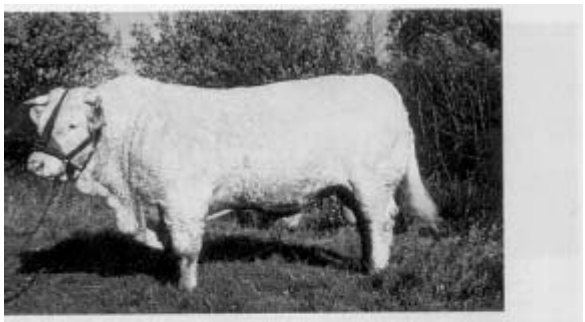


Photo 5 : Reproducteur Charolais vers La Mothe-Achard en 1984.

Photo 6 : Belles têtes de vaches charolaises à l'Aiguillon-sur-Vie en 1984.

Source : «Recherches Vendéennes » Histoire d'un siècle. (Réf. Biblio. 7)

Photo 7 : Albert MERLET, aux côtés du Champion de l'Elevage Cyril MILLAR - éleveur vendéen représente les éleveurs Français à l'étranger. Ici remise du trophée du meilleur élevage charolais de Grande Bretagne en 2001

Source : « Charolais N° 139 » (Réf. Biblio. 17)

8.6.1.3. La maîtrise de l'état d'engraissement

Le cahier des charges prévoit les notes de 2 et 3 en état d'engraissement. Cette qualité ne peut s'obtenir que par un suivi régulier de la conduite des animaux tout au long de leur carrière. Tout dépôt excessif préalable à la mise à l'engraissement entraîne un déclassement obligatoire des carcasses après les 4 mois de finition. Bien connaître ses animaux et leur potentiel se révèle indispensable pour une bonne maîtrise de la conduite de la finition et de la présentation finale des carcasses.

Les artisans bouchers, fins connaisseurs, recherchent ce type de produit pour satisfaire leurs clients les plus exigeants. C'est dans ce type de carcasse qu'ils vont pouvoir découper des morceaux tendres, juteux, épais et riches en saveurs pour le plus grand plaisir de leurs clients notamment au niveau de la côte et de l'entrecôte.

8.6.1.4. L'adéquation du système de production à la production fourragère

Les facteurs agro-climatiques permettent de bénéficier à la fois de ressources herbagères pour le pâturage des animaux d'élevage et des cultures fourragères plus intensives : blé, maïs ensilage… nécessaires pour les rations d'engraissement. Il y a donc là une adéquation parfaite : SOL – CLIMAT – SYSTEME FOURRAGER – PRODUIT.

C'est ici même que nous pouvons démontrer la spécificité du système vendéen par rapport à d'autres régions françaises.

Ailleurs on trouvera par exemple des régions avec beaucoup d'herbages mais moins de céréales et pas de maïs fourrage à cause de l'altitude ou bien de la latitude (ex : massif central). Les animaux maigres finissent alors généralement dans les ateliers spécialisés des régions de plaines de France et d'Europe.

A l'inverse, les régions de plaine plus favorables aux cultures se sont spécialisées dans l'engraissement et ne se sont pas intéressées au naissage trop exigeant en main d'œuvre : ex : Bassin Parisien.

Et encore des zones où les structures d'exploitation sont plus grandes comme le Centre de la France, les ressources en main d'œuvre permettent de pratiquer soit le naissage, soit l'engraissement en fonction de la nature des sols : zones de naissage et zones d'embouche bien distinctes, mais pas les deux.

Située en zone intermédiaire sur le plan agro-climatique et sur le plan des structures d'exploitation La Vendée a donc choisi un système original et authentique pour optimiser l'efficacité de ses atouts naturels et de ses moyens humains. ***(source : Institut de l'Elevage cf : Réseaux d'élevage Annexe IV).***

8.6.2. SUR LE PLAN ECONOMIQUE ET COMMERCIAL

Le système naisseur-engraisseur annule la transaction du sevrage. Par conséquent le producteur conserve la valeur de la transaction à laquelle s'ajoute la valeur ajoutée liée à la fonction d'engraissement. **Il y a donc un enjeu économique évident pour la région à capter une partie de la valeur ajoutée qui participe ainsi directement au développement local au lieu de s'évader à l'extérieur du PAYS.**

Parfois, pour des raisons politiques, des distorsions de concurrence apparaissent avec les ateliers d'engraissement des autres pays de la Communauté Européenne et certains producteurs peuvent être tentés par la spécialisation vers le naissage et laisser partir la valeur ajoutée liée à l'engraissement. La présente demande répond à cette attente des acteurs économiques locaux pour conserver la finition dans la région.

Il apparaît donc vital de maintenir cette tradition de naisseur-engraisseur. Les enjeux économiques pour la filière en amont et aval sont énormes. Le Boeuf Fermier de Vendée avec I.G.P. doit permettre de capter une plus value suffisante pour poursuivre l'activité avec une grande régularité : soit encore des prix supérieurs de + 5% par rapport aux marchés locaux ***(réf. 2001-2002).***

Par ailleurs, ce système est en prise directe avec les besoins de la filière. Ce qui a amené, par exemple, les acteurs à se poser la question de la dessaisonalisation de la production dans les années 80. La pratique des plus values régulières à contre-saison a incité les producteurs à commencer les vêlages au mois d'Août au lieu de débuter en hiver comme pour le reste du pays. Le résultat est édifiant. La répartition des vêlages est aujourd'hui régulière toute l'année :

- Août à Novembre : 33%
- Décembre à Mars : 41%
- Avril à Juillet : 26% (Source : Service Chambre d'Agriculture)

Une production régulière, gage de maintien des positions sur le marché se révèle aussi comme une spécificité du "Système Vendéen".

Enfin, on notera également que l'engagement des producteurs de la région a abouti à la mise en place de la machine à classer dans les abattoirs, un outil d'avenir pour la transparence des classements mais aussi pour une qualité objective des produits susceptibles d'entraîner d'autres évolutions sur la conduite des troupeaux et l'amélioration génétique de la qualité de la viande.

En 2003, pour la première année, les performances d'abattage vont rentrer automatiquement dans les chaînes de traitement de l'information pour l'amélioration génétique. C'est donc aussi une particularité locale grâce au système naisseur-engraisseur on peut relier facilement les performances d'abattage aux origines paternelles et maternelles des produits et engager des travaux de sélection des souches.

8.6.3. UN SYSTEME DE PRODUCTION NAISSEUR-ENGRAISSEUR DE GRANDE NOTORIETE

L'ensemble des facteurs favorables détermine le système de production "naisseur-engraisseur vendéen" tel qu'il a été élaboré au fil des âges avec toujours la recherche de l'amélioration de la qualité.

Le "Bœuf Fermier de Vendée" est l'unique cahier des charges sous signe officiel de qualité à présenter des animaux nés, élevés, engraissés sur la même exploitation. C'est la grande spécificité de ce système de production qu'aucune région française n'a pu jusqu'à présent généraliser avec autant de succès.

Nous trouvons donc ici la preuve que la combinaison des facteurs historiques, géographiques, et humains engendrent une production spécifique, authentique, très recherchée par les différents acteurs de la filière. Le consommateur demandeur de produits de terroirs y trouve une réponse précise à cette attente : ("des produits, des hommes, des territoires")

LA PARTICULARITE DES EXPLOITATIONS VENDEENNES, C'EST QU'ELLES REUNISSENT LES DEUX FONCTIONS DE NAISSAGE ET D'ENGRAISSEMENT.

IX - REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE ACLAVE

L'organisme certificateur agréé et accrédité qui assure le contrôle du respect du cahier des charges dans le cadre de cette démarche et s'assure de la traçabilité est :

ACLAVE
(Association de Certification de la qualité et des Labels Atlantique Anjou Vendée)

située au 56 rue Roger Salengro
85013 LA ROCHE SUR YON cedex

Tél : 02.51.05.14.92
Fax : 02.51.36.84.63
e-mail : accueil@aclave.asso.fr

Cet organisme est agréé sous le numéro LA-16 et CC-20 et accrédité par le COFRAC n°7-0012.

X - ELEMENTS SPECIFIQUES A L'ETIQUETAGE

Le logo I.G.P. sera mentionné dans l'étiquetage accompagné de la mention : Indication Géographique Protégée en toutes lettres.

XI – EXIGENCES COMMUNAUTAIRE ET NATIONALES

Principaux points à contrôler

Etape	**Point à contrôler**	**Méthodes d'évaluation**
Elevage des veaux	Origine des parents (race)	Documentaire
	Alimentation au lait maternel obligatoire jusqu'au sevrage	Visuelle et documentaire
Elevage du **Bœuf Fermier de Vendée**	Lieux d'élevage et d'engraissement	
	Alimentation, origine des fourrages	Visuelle et documentaire
	Pâturage	Visuelle et documentaire
	Finition	Documentaire
Abattage	Carcasse : poids min, conformation EUR, état d'engraissement	Documentaire
	Lieux d'abattage	Documentaire
	Conditions d'abattage , âge…	Visuelle et documentaire
Préparation de la viande	Conditions de maturation, pH après abattage …	Documentaire

XII - ANNEXES

1 - BIBLIOGRAPHIE

2 - LE SYSTEME NAISSEUR ENGRAISSEUR VENDEEN

3 - ADDITIFS

1 - BIBLIOGRAPHIE

1. "FONTENELLE DE VAUDORE" (A.D. de la) - 1844. Statistique ou description générale de la Vendée, de CAVOLEAU (P.A.), annotée et considérablement augmentée.
   Fontenay le Comte, 844 p.

2. CAVOLEAU, 1804 - Annuaire statistique du département de la VENDÉE pour l'an XII (1803-1804), Fontenay le Comte, 302 p.

3. Jean RENARD, 1975 - Les évolutions contemporaines de la vie rurale dans la région nantaise : Loire-Atlantique, Bocage Vendéen, Mauges et Gâtine.
   Ed. Le Cercle d'Or - LES SABLES D'OLONNE

4. T. SARAZIN et R. MARTIN - Monographie agricole de la Vendée,
   Imp. Yonnaise, 535 p.

5. JL. SARRAZIN et al, 1982 - LA VENDÉE des origines à nos jours,
   Ed. Bordessoules - ST JEAN d'ANGELY

6. F. BRAUDEL, 1986 - L'Identité de la France, Une économie paysanne,
   Ed. ARTHAUD, PARIS

7. A. GÉRARD et al, 1999 - "Recherches Vendéennes n° 6, 1900-2000. La Vendée Histoire d'un siècle" Société d'émulation de la Vendée, LA ROCHE SUR YON

8. B. BAILLY, 1996 - Cahier des Charges du Bœuf Fermier de Vendée Val de Loire Label Rouge - Homologation n° 116-93 - Version 6

9. A. JOULIE, 1993 - Bœuf Fermier de Vendée, "La Bible"
   Chambre d'Agriculture Vendée, LA ROCHE SUR YON

10. J. PERREAU-PRADIER, 1950 - "VENDÉE" Les documents de France
    Ed. ALÉDÉE, PARIS

11. B. BOUFLET, G. BÉLY, 1995 - "VENDÉE"
    Ed. SILOË - LA ROCHE SUR YON

12. D. SOLTWER, 1981 - "La Production de Viande Bovine"

13. R. JUSSIAU et al., 1999 - "L'Élevage en France", 1000 ans d'histoire
    Ed. Echecagri - DIJON

14. Y. LACOSTE, 1995 - "Atlas 2000"
Ed. QATMAN - PARIS

15. C. BOUVET, 2000 - "Agriculture et cantons vendéens entre deux siècles"
Chambre d'Agriculture Vendée - LA ROCHE SUR YON

16. M. LOISEAU, 1990 - Réussir Bovin Viande n° 6

17. P. HOLEVILLE, 2000 - Charolais n° 139
1990 - Charolais n° 93

18. JL. MONTASSIER, 1978 - Mode de conduite des troupeaux charolais en Vendée
Chambre d'Agriculture Vendée - LA ROCHE SUR YON

19. M. IEHLE, 1990 - LA ROCHE MAG N° 6

20. M. PERCOT, 1994 - Paroles d'éleveurs des MAUGES

21. A. LE CHEVALIER, 1995 - Connaissance des MAUGES.

22. INSTITUT DE L'ELEVAGE, 2002 – L'élevage Bovin, Ovin et Caprin – Lait et Viande – Au recensement agricole de 2000

23. LE DEFI PAYSAN - Luc GUYAU – Le Cherche midi éditeur – Septembre 2000

2 – LE SYSTEME NAISSEUR-ENGRAISSEUR

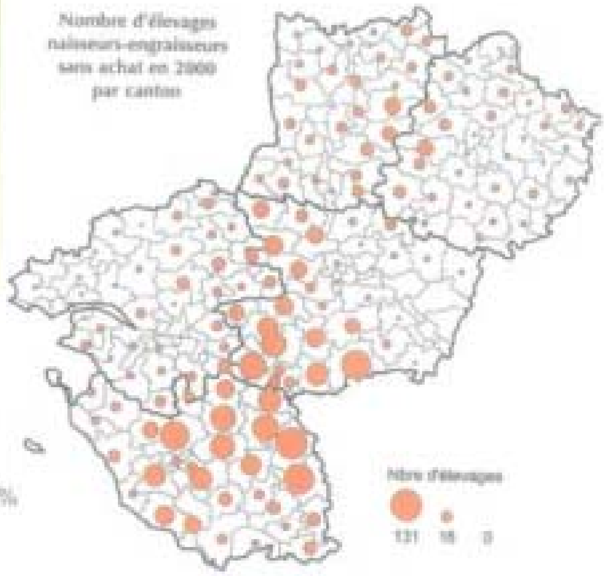
Les naisseurs-engraisseurs sans achat

Définition :
élevages ayant au moins 20 vaches allaitantes et entre 0,33 et 0,75 bovin mâle par vache allaitante. Ces élevages peuvent également détenir une référence laitière.

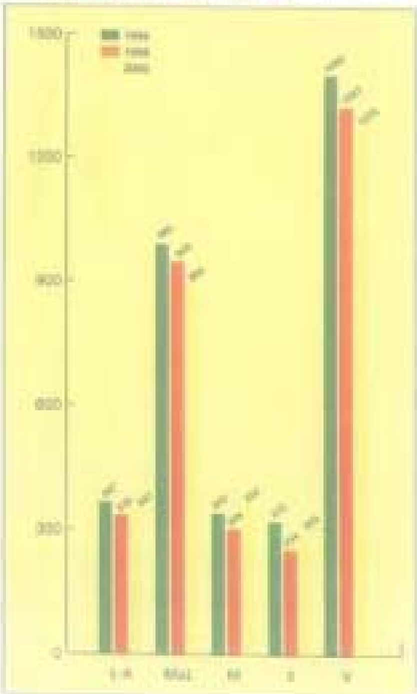
3 166 élevages... **11 % du total** des élevages bovins de la région Pays de la Loire

79 ha de SAU moyenne
51 vaches allaitantes en moyenne
28 bovins mâles en moyenne
19% de GAEC
13% d'EARL
18% possèdent des références laitières : 121 249 litres en moyenne

Ces éleveurs détiennent :
161 390 vaches allaitantes, soit 37% des vaches allaitantes régionales,
87 932 bovins mâles, soit 25% des bovins mâles de la région,
0,7 millions d'hectolitres de lait, soit 2% des références laitières régionales.



Nombre d'élevages par département



Les naisseurs engraisseurs sont essentiellement situés en Vendée et en Maine-et-Loire avec 68% des exploitations. Leur nombre a diminué entre 1996 et 1998 et est resté stable depuis ; la baisse du nombre d'élevage est de 8% pour les quatre années.
Le nombre de vaches allaitantes par élevage est passé de 45 vaches en 1996 à 51 vaches en 2000. Dans le même temps le nombre de bovins mâles progresse de 26 à 28, la surface de 72 ha à 79 ha. Pour ceux produisant du lait (18% des élevages) la référence laitière passe de 99 000 litres à 121 000 litres. Le cheptel et la surface ont donc gagné plus de 10 % en 4 ans.
Avec une surface fourragère de 56 hectares, le chargement technique moyen est de l'ordre de 1,8 UGB par hectare de SFP. Le débouché principal des mâles est le taurillon : 86% des élevages ne déclarent que des mâles non castrés, 9 % ne font que des boeufs alors que 5% déclarent à la fois des animaux castrés et des animaux non castrés. Les producteurs de boeufs sont présents dans tous les départements, hormis en Vendée.
Parmi ces élevages, 18% associent une production laitière à la viande bovine. Ils détiennent un cheptel allaitant moins important, 41 vaches contre 53 pour les spécialisés et un quota de 121 000 litres de lait.
Avec les nouvelles règles d'attribution du complément extensif en 2000, seulement un tiers des naisseurs-engraisseurs sans achat bénéficie de ce complément. Cela concerne 31% des vaches et 31% des mâles.

3 – ADDITIFS

Pendant toute la durée de vie de l'animal, seuls les additifs indiqués ci-dessous sont autorisés

- **Catégorie B** : substances ayant des effets anti-oxygène

Ces substances ont un effet technologique. Elles évitent la détérioration des aliments (de la matière première à l'aliment complet). L'ajout d'anti-oxygène dans une préparation vitaminique, permet de garantir la teneur finale du supplément et sa stabilité dans le temps. Ces substances protègent également les matières grasses du rancissement.

- **Une partie de la catégorie C** : substances aromatiques

Dans la catégorie C sont compris tous les arômes naturels et les produits de synthèse correspondants.
Ces arômes rendent l'aliment plus appétant, ce qui peut être intéressant par exemple, pour les aliments distribués au veau au moment du sevrage.

Seuls les arômes dans la catégorie C sont autorisés

- **Catégorie G** : agents conservateurs

En général, les matières premières sont déjà elles –mêmes traitées par un agent conservateur en fonction des conditions climatiques, ce qui est important pour la sécurité sanitaire (mycotoxine).

Ces additifs ne doivent pas empêcher les bonnes pratiques de stockage et de conservation qui sont à décrire dans chaque cahier des charges.

- **Catégorie H** : Vitamines, provitamines et substances à effet analogue chimiquement bien définies

- **Catégorie I** : oligo-éléments

- **Catégorie L** : agents liants, anti-mottant et coagulants

Ce sont des additifs technologiques qui évitent la compaction et l'agrégation. Il s'agit très souvent d'argiles (bentonite, sépiolite, aluminate et silicate).

- **Catégorie O** : micro-organismes

Cette catégorie regroupe les levures et les bactéries. Il s'agit de substances contribuant au bien être digestif des animaux.