

## DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n°510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

**[Insérer dénomination comme indiquée au point 1 ci-après:]** “Gâche Vendéenne”

N°CE: **[réservé CE]**

**[Cocher la case appropriée]**  IGP  AOP

**1. DENOMINATION [DE L'IGP OU DE L'AOP]**

“Gâche Vendéenne”

**2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS**

FRANCE

**3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE**

**3.1. Type de produit [voir annexe II]**

Classe 2.4 : Produits de la boulangerie, de la pâtisserie, de la confiserie ou de la biscuiterie

**3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1**

La gâche vendéenne est un produit de viennoiserie présenté en frais et entière. Elle est obligatoirement de forme ovale, dorée, scarifiée sur le dessus et ensachée de manière individuelle, non tranchée, avant commercialisation. Son poids minimum est de 300 g. La fabrication à partir de pâtons surgelés est interdite.

L'incorporation de crème fraîche dans la recette différencie la Gâche Vendéenne des autres gâteaux vendéens. La fermentation longue de la pâte associée à la présence de crème fraîche contribue à l'obtention d'une mie serrée et permet à la gâche vendéenne de développer une saveur lactée spécifique.

Sa richesse en beurre, sucre et œufs est typique des gâteaux vendéens.

La gâche vendéenne présente une mie de couleur homogène, avec une texture en bouche fondante et moelleuse. Les arômes de crème fraîche et de beurre sont particulièrement marqués.

Le département de la Vendée est un producteur de lait important, la présence de crème dans la composition de la gâche est donc toute naturelle. Par ailleurs, la crème permet un meilleur développement des levures et confère à la gâche vendéenne des arômes lactiques spécifiques.

**3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

La recette de fabrication de la Gâche Vendéenne respecte strictement l'emploi des matières premières suivantes. Les caractéristiques et les taux d'incorporation sont décrits ci-dessous.

MATIERES PREMIERES	Taux D'INCORPORATION ET CARACTERISTIQUES
Farine	42 % minimum, farine du levain incluse. Farine de blé panifiable au minimum de type 55. Force boulangère de coefficient W de 200 minimum. Teneur en protéines globales de 10,5% minimum Ajout autorisé dans la farine : gluten, farine de malt de blé : 0,3% maximum ; farine de soja : 0,3% maximum ; acide ascorbique : 300 mg/kg maximum Ajout d'améliorant de la farine : interdit
Oeufs	10 % minimum. Oeufs frais ou œuf entier liquide frais à 23% d'extrait sec minimum
Beurre	10 % minimum. Beurre frais ou concentré exprimé en beurre reconstitué
Crème fraîche	5 % minimum. Crème fraîche à 30 % minimum de matière grasse
Sucre	10 % minimum. Saccharose et/ou sucre inverti
Levain	Présence obligatoire. Le levain est produit dans les ateliers de fabrication
Levure fraîche boulangère	2 % maximum.
Sel marin	0,8 % minimum à 1% maximum.
Arômes et alcools	Facultatif. Si présence : - alcools à 40° minimum - arômes : arôme vanille naturel ou identique nature, eau de fleur d'oranger.
Lait, eau	10 % maximum, lait et eau du levain inclus

### 3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

### 3.5. Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

La fabrication et le conditionnement de la Gâche Vendéenne s'effectuent uniquement dans l'aire géographique délimitée.

Afin de préserver la fraîcheur et la qualité du produit les gâches sont emballées en sachet non perforé, dans un délai maximum de 2 heures 30 après la sortie du four. Le conditionnement doit donc s'effectuer dans l'aire géographique.

### 3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Le conditionnement des gâches doit s'effectuer dans l'aire géographique.

### 3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage de la Gâche comporte les mentions suivantes :

- ⇒ La dénomination de vente : Gâche Vendéenne
- ⇒ Le nom et l'adresse de l'organisme de défense et de gestion.

⇒ Le logo IGP ou la mention "Indication géographique protégée".

#### **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

L'aire géographique retenue est la suivante :

⇒ Département de la Vendée :

la totalité des cantons du département

⇒ Département de la Loire-Atlantique :

inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire soit les cantons de : Clisson, Aigrefeuille sur Maine, Légé, Machecoul, Saint-Philbert de Grand Lieu, Bourgneuf en Retz, Pornic, Paimboeuf, Saint Pere en Retz, Le Pellerin, Bouaye, Rezé, Vertou, Basse Goulaine, Vallet, Le Loroux Bottereau, Nantes (partie au Sud de la Loire), Saint Herblain Ouest-Indre (partie au Sud de la Loire)

⇒ Département du Maine et Loire :

inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire (jusqu'à Saumur) soit les cantons de : Champtoceaux, Montevrault, Beaupréau, Montfaucon, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Chemillé, Saint-Florent-Le-Vieil, Vihiers, Montreuil –Bellay, Saumur, Saumur Sud, Doué la Fontaine, Gennes, Ponts-de-Cé, Thouarcé.

⇒ Département des Deux-Sèvres :

les cantons de : Mauléon, Argenton Chateau, Bressuire, Cerizay, Montcoutant, Parthenay, Secondigny, Coulonges sur l'Autize, Mazières en Gâtine, Champdeniers, Saint Maixent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé Le Mignon, Thouars, Saint Varent, Prahecq.

⇒ Département de la Charente-Maritime :

les cantons de : Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort

#### **5. LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

##### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

###### *5.1.1. Facteurs humains*

L'aire géographique, plus large que la Vendée administrative, est constituée du département de la Vendée ainsi que de toute la partie au sud de la Loire pour la Loire-Atlantique et le Maine-et-Loire mais également la partie ouest des Deux-Sèvres et la partie nord de la Charente-Maritime.

L'aire géographique correspond à la zone de forte densité des fabricant, artisans et industriels de la viennoiserie qui fabriquent la gâche de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur l'appellation Gâche Vendéenne dans chacun des départements et cantons concernés.

La Vendée ayant toujours eu une tradition de formation d'apprentis boulangers, la définition de l'aire géographique s'appuie également sur les mouvements d'apprentis et boulangers issus de Vendée, qui ont répandu la fabrication de la Gâche Vendéenne dans ces zones limitrophes de la Vendée

Cette zone comprend, sur le plan du potentiel de production, tous les sites industriels qui fabriquent de la Gâche Vendéenne mentionnée comme telle sur leurs emballages.

Cet enracinement territorial, patrimonial et socio-économique s'explique par la démarche engagée par les professionnels, artisans et industriels afin d'éviter la banalisation du produit, et son appropriation par d'autres intervenants.

### 5.1.2. Facteurs historiques

La Gâche Vendéenne est la continuité de productions domestiques liées à des traditions festives autour du bocage vendéen : le gâteau des fêtes pascales ou "pacaude" et le gâteau des nocés (une véritable tradition qui remonte au XIX<sup>ème</sup> siècle voire plus avant).

L'histoire du produit s'est construite à partir des habitudes alimentaires particulières, et notamment de la gâche "pacaude" fabriquée dans les fermes à l'occasion des fêtes de Pâques, et au sortir de l'hiver et du Carême ; comme des gâteaux confectionnés par les artisans et cuits dans leurs fours, pour les repas de mariage. La teneur en sucre plus élevée que celle des autres gâteaux s'explique, à l'origine de la recette, par le besoin et l'envie de cet ingrédient au sortir d'une période d'hiver caractérisée par des privations, et une alimentation à base de pain gris de moins bonne appétence.

On retrouve dans les rites locaux vendéens, un historique et des traditions vendéennes liées à ces produits. Pratiquement tous les vendéens consommaient du gâteau pascal ou "pacaude" à partir du jour de Pâques et durant les jours suivants. Pétrie le Vendredi-saint et cuite le Samedi-saint, la pacaude était dégustée au retour de la messe pascale chez les Catholiques. La dégustation débutait avec le dessert du déjeuner, d'abord au sein de la cellule familiale, puis à la famille élargie. Le lendemain, la dégustation se poursuivait dans le cadre du voisinage.

Au cours de ce siècle, à partir de 1920, les ménagères abandonnent leurs charges pâtisseries. C'est le boulanger - pâtissier, installé depuis une cinquantaine d'années en milieu rural, qui récupère lentement la fabrication des Gâches Vendéennes, fonction d'ordinaire assurée par les cuisinières.

Ce transfert est couplé aux initiatives de certains d'entre eux vers une production plus industrialisée avec de plus forts volumes et une commercialisation de masse, ainsi qu'un tourisme vendéen en plein développement au cours des deux dernières décennies. Ce sont les principaux facteurs qui ont amené la Gâche Vendéenne vers une consommation beaucoup plus généralisée à partir d'un bassin de production très concentré.

## 5.2. Spécificité du produit

### 5.2.1. Caractéristiques spécifiques

La gâche vendéenne présente une mie serrée et compacte très différente de celle de la brioche vendéenne qui est beaucoup plus aérée et se détachant facilement. La gâche vendéenne se différencie des autres produits de viennoiserie et des autres gâteaux vendéens par sa forme ovale, et par sa composition plus riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre.

La présence obligatoire de crème s'explique par sa consommation traditionnelle au moment des fêtes de Pâques où l'on voulait rendre le produit plus noble. Le département de la Vendée est également un producteur de lait important, la présence de crème dans la composition de la gâche est donc toute naturelle. Le département de la Vendée fait partie de l'aire géographique de l'AOC Beurre Charente-Poitou consacrant ainsi la tradition de production de crème fraîche. Par ailleurs, la crème permet un meilleur développement des levures et confère à la gâche vendéenne des arômes lactiques spécifiques.

### 5.2.2. Savoir-faire spécifique.

La fabrication de la gâche vendéenne s'appuie aujourd'hui sur le savoir-faire local des boulangers : le pétrissage lent, la fermentation douce découpée en 2 phases (pointage et apprêt) et le façonnage en forme ovale.

La recette se caractérise par une fermentation douce, basée sur l'activité de ferments de type lactique et par l'utilisation d'un levain produit dans l'atelier de fabrication et d'une levure boulangère. Cet équilibre entre les différentes souches de ferments a pour conséquence d'obtenir une finesse des qualités gustatives mais nécessite d'être parfaitement maîtrisée.

La fermentation se divise obligatoirement en deux étapes. La première nommée « pointage », s'effectue entre la fin du pétrissage et le début du façonnage. La seconde nommée « apprêt » se situe entre le façonnage et la cuisson. L'action conjuguée de ces deux phases, permettent le développement des arômes et de la texture spécifique à la gâche vendéenne.

Les artisans-boulangers et les industriels ayant des structures de production différentes, deux types de fermentation (pousse) sont possibles, la pousse directe pour une durée de 4 heures minimum et la pousse

dirigée pour une durée de 24 heures maximum. Le process long est plus adaptée aux artisans où la pousse peut s'effectuer en partie en chambre froide.

Le process de fabrication est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la Gâche Vendéenne.

Avant la cuisson, la gâche est scarifiée et dorée au jaune d'œuf. Puis après cuisson, elle est conditionnée.

### 5.2.3. Réputation actuelle

La tradition de la dégustation de la gâche de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen. Ces rites persistants se combinent à une généralisation de la production et de la consommation. Traditionnellement fabriquée par les ménagères, la gâche vendéenne a vu sa fabrication reprise par les artisans boulangers. Ceci a aussi engendré un lissage des périodes de consommation sur toute l'année, et la possibilité de trouver aujourd'hui de la Gâche Vendéenne sur tout le territoire français, et bientôt à l'étranger.

Grâce au dynamisme des différents opérateurs vendéens, la gâche vendéenne est présente toute l'année dans les boulangeries et dans les rayons viennoiseries de la grande distribution. Ces rayons se sont fortement développés ces dernières années. Ils ont ainsi permis une diffusion plus large de la gâche vendéenne.

La recette originale de la gâche vendéenne la place naturellement dans l'univers des viennoiseries traditionnelles à côté de la brioche vendéenne notamment. Associé au bénéfice de la logistique mis en place par les industriels, sa production tend à se développer.

## 5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Le process de fabrication, et notamment, la gestion des phases de pointage et de pousse dirigée ainsi qu'une fermentation longue, est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la Gâche Vendéenne. Ce process permet d'obtenir une pâte aérée, parce que pétrie lentement et suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure.

Le savoir-faire développé par les vendéens ainsi que leur dynamisme a permis de développer la production de gâche vendéenne pour la faire passer d'un stade de fabrication familiale à un stade industriel tout en maintenant ses spécificités.

La volonté des professionnels de maintenir le subtil équilibre entre la tradition et les conséquences de la modernité pour préserver l'authenticité de ce produit issu de traditions ancestrales est forte.

C'est la combinaison de la tradition et du savoir-faire des boulangers qui a contribué à développer l'image et la notoriété de la Gâche Vendéenne. Ce maintien des traditions font de la gâche vendéenne, un pilier du patrimoine gastronomique régional.

Sa forme ovale ainsi que la présence de crème permettent d'identifier la gâche vendéenne comme un produit typique.

Le développement d'une industrie de boulangerie - pâtisserie qui, par une diffusion nationale du produit dans les grandes surfaces, relaie la diffusion de la Gâche Vendéenne dans les linéaires des grandes surfaces sur tout le territoire national, voire à l'étranger.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**  
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n°510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGacheVendeeenne.pdf>

---