

Avertissement

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.

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Règles typographiques :

- Les modifications proposées sont affichées en **caractères gras**;
- Les dispositions proposées à la suppression sont affichées en ~~caractères barrés~~ ;
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés **XXXX** et en caractères soulignés barrés au lieu initial ~~XXXX~~.

Cahier des charges de ~~la dénomination~~ **l'indication géographique protégée** « Gâche vendéenne »

homologué par arrêté du ~~10 janvier 2014~~ **XXXX**, publié au JORF du ~~24 janvier 2014~~ **XXXX**
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture **et de la souveraineté alimentaire** n° **XXX**, de
~~l'agroalimentaire et de la forêt n°5 du 30 janvier 2014~~

Cahier des charges Indication Géographique Protégée GACHE VENDEENNE

SOMMAIRE

1. NOM DU PRODUIT.....	2
2. DESCRIPTION DU PRODUIT	2
3. DELIMITATION DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE.....	3
4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORGINAIRE DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE	6
5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LAGACHE VENDEENNE	7
7.1. Caractéristiques des matières premières	7
7.2. Diagramme de fabrication de la « Gâche vendéenne » :	Erreur ! Signet non défini.
7.3. Durée de fabrication selon le type de pousse :	Erreur ! Signet non défini.
7.4. Composition, recette et suivi de la fabrication :	Erreur ! Signet non défini.
7.5. Conduite de la fermentation de la pâte et précisions de vocabulaire : ..	Erreur ! Signet non défini.
6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE ..	Erreur ! Signet non défini.
6.1Spécificité de l'aire géographique	Erreur ! Signet non défini.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

6.2 Spécificité du produit	Erreur ! Signet non défini.
6.3 Lien causal	Erreur ! Signet non défini.
7. REFERENCES CONCERNANT DE LA STRUCTURE DE CONTROLE	21
8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE.....	Erreur ! Signet non défini.
9. EXIGENCES NATIONALES.....	Erreur ! Signet non défini.

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : info@inao.gouv.fr

1. LE GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité

Maison de l'Agriculture

21, Boulevard Réaumur – 85 013 La Roche-sur-Yon Cédex

Tél : 02 51 36 82 51 – Fax : 02 51 36 84 54

: contact@vendeequalite.fr

ZI de la Folie – 12, rue Jacques Moindreau

85310 La Chaize-le-Vicomte

Tel : (33) (0)6 98 38 78 94

E.mail Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition : Association régie par la loi du 1^{er} juillet 1901, dont la section « brioche » regroupe des fabricants (artisans boulangers, fabricants distributeurs et artisans ayant une ligne de fabrication, industriels), des minotiers et des casseries d'œufs.

2. 1) DENOMINATION DU PRODUIT

GACHE VENDEENNE « Gâche vendéenne »

3. TYPE DE PRODUIT

Produits de la Boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie (conformément à l'annexe II du règlement CEE n° 1898/2006).

4. 2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Gâche vendéenne » est un produit de viennoiserie **de forme ovale** présenté en frais ~~et entier~~. Elle est obligatoirement **de forme ovale**. Sa croûte est fine, dorée, et présente une scarification dans le sens de la longueur. La couleur de la croûte est plus claire dans l'axe de la scarification et plus foncée autour.

La « Gâche vendéenne » est une viennoiserie riche en beurre, en sucre et en œufs frais, et caractérisée par la présence de crème fraîche.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

La « Gâche vendéenne » se caractérise par une mie serrée de couleur homogène, avec une texture en bouche fondante et moelleuse, et une saveur lactée. Les arômes de crème fraîche et de beurre sont particulièrement marqués et prédominants. Ils peuvent être accompagnés d'arômes de vanille et de fleur d'oranger, et soulignés par l'incorporation facultative d'alcool dans le processus d'élaboration. La « Gâche vendéenne » est ensachée de manière individuelle, non tranchée, avant commercialisation. Son **D'un poids minimum est de 300 grammes, la « Gâche vendéenne » est commercialisée entière ou tranchée et ensachée de manière individuelle.** La fabrication à partir de pâtons surgelés est interdite.

5.3) DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

La fabrication et le conditionnement de la « Gâche vendéenne » sont obligatoirement réalisés dans la zone IGP. Le conditionnement de la « Gâche vendéenne » doit s'effectuer dans l'aire géographique. Cette exigence permet de garantir d'une part la fraîcheur du produit en limitant le dessèchement. D'autre part, la qualité du produit est préservée, car un conditionnement rapide prévient l'altération des arômes de beurre et de crème fraîche, caractéristiques du produit. Ainsi, le conditionnement en sachet non perforé doit intervenir immédiatement après la cuisson et dans un délai maximum de 2h30 pour tenir compte du délai nécessaire au refroidissement.

L'aire géographique de fabrication de la « Gâche vendéenne », du pétrissage à l'ensachage du produit, s'étend au territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

Département de la Vendée : la totalité des **toutes les** communes du département.

L'Aiguillon-sur-Mer, L'Aiguillon-sur-Vie, Aizenay, Angles, Antigny, Apremont, Aubigny, Auzay, Avrillé, Barbâtre, La Barre-de-Monts, Bazoges-en-Pailers, Bazoges-en-Pareds, Beaufou, Beaulieu-sous-la-Roche, Beaupré, Beauvoir-sur-Mer, Belleville-sur-Vie, Benet, Le Bernard, La Bernardière, Bessay, Bois-de-Céné, La Boissière-de-Montaigu, La Boissière-des-Landes, Boufféré, Bouillé-Courdault, Bouin, Boulogne, Le Boupère, Bourneau, Bournezeau, Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, La Bretonnière-la-Claye, Breuil-Barret, Les Brouzils, La Bruffière, La Caillère-Saint-Hilaire, Cezais, Chaillé-les-Marais, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Chaix, La Chaize-Giraud, La Chaize-le-Vicomte, Challans, Chambretaud, Champagné-les-Marais, Le Champ-Saint-Père, Chantonay, La Chapelle-Achard, La Chapelle-aux-Lys, La Chapelle-Hermier, La Chapelle-Palluau, La Chapelle-Thémér, Chasnais, La Châtaigneraie, Château-d'Olonne, Château-Guibert, Les Châtelliers-Châteaumur, Chauché, Chavagnes-en-Pailers, Chavagnes-les-Redoux, Cheffois, Les Clouzeaux, Coëx, Commequiers, La Copechagnière, Corpe, La Couture, Cugand, Curzon, Damvix, Doix, Dompierre-sur-Yon, Les Epesses, L'Épine, Les Essarts, Falleron, La Faute-sur-Mer, Faymoreau, Le Fenouiller, La Ferrière, La Flocellière, Fontaines, Fontenay-le-Comte, Fougeré, Foussais-Payré, Froidfond, La Garnache, La Gaubretière, La Génomouze, Le Girouard, Givrand, Le Givre, Grand-Landes, Grosbreuil, Grues, Le Gué-de-Velluire, La Guérinière, La Guyonnière, L'Herbergement, Les Herbiers, L'Hermenault, L'Île-d'Elle, L'Île-d'Olonne, L'Île-d'Yeu, Jard-sur-Mer, La Jaudonnière, La Jonchère, Lairoux, Landeronde, Les Landes-Genusson, Landevieille, Le Langon, Liez, Loge-Fougereuse, Longèves, Longeville-sur-Mer, Luçon, Les Lucs-sur-Boulogne, Maché, Les Magnils-Reigniers, Maillé, Maillezais, Mallièvre, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Marillet, Marsais-Sainte-Radégonde, Martinet, Le Mazeau, La Meilleraie-Tillay, Menomblet, La Merlatière, Mervent, Mesnard-la-Barotière, Monsireigne, Montaigu, Montournais, Montreuil, Moreilles, Mormaison, Mortagne-sur-Sèvre, La Mothe-Achard, Mouchamps, Moulleron-en-Pareds, Moulleron-le-Captif, Moutiers-les-Mauxfaits, Moutiers-sur-le-Lay, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nesmy, Nieul-le-Dolent, Nieul-sur-l'Autise, Noirmoutier-en-l'Île, Notre-Dame-de-Monts, Notre-Dame-de-Riez, L'Oie, Olonne-sur-Mer, L'Orbrie, Oulmes, Palluau, Péault, Le Perrier, Petosse, Les Pineaux, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Le Poiré-sur-Vie, Poiroux, La Pommeraie-sur-Sèvre, Pouillé, Pouzauges, Puy-de-Serre, Puyravault, La Rabatière, Réaumur, La Réorthe, Rocheservière, La Roche-sur-Yon, Rochetrejou, Rosnay, Les Sables-d'Olonne, Saint-André-Goule-d'Oie, Saint-André-Treize-Voies, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Aubin-la-Plaine, Saint-Avaugourd-des-Landes, Saint-Benoist-sur-Mer, Saint-Christophe-du-Ligneron, Saint-Cyr-des-Gâts,

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

~~Saint Cyr en Talmondais, Saint Denis du Payré, Saint Denis la Chevasse, Sainte Cécile, Sainte
Flaive des Loups, Sainte Florence, Sainte Foy, Sainte Gemme la Plaine, Sainte Hermine, Sainte
Pexine, Sainte Radégonde des Noyers, Saint Étienne de Brillouet, Saint Étienne du Bois, Saint
Florent des Bois, Saint Fulgent, Saint Georges de Montaigu, Saint Georges de Pointindoux, Saint
Germain de Prinçay, Saint Germain l'Aiguiller, Saint Gervais, Saint Gilles Croix de Vie, Saint
Hilaire de Loulay, Saint Hilaire de Riez, Saint Hilaire des Loges, Saint Hilaire de Voust, Saint
Hilaire la Forêt, Saint Hilaire le Vouhis, Saint Jean de Beugné, Saint Jean de Monts, Saint Juire
Champgillon, Saint Julien des Landes, Saint Laurent de la Salle, Saint Laurent sur Sèvre, Saint
Maixent sur Vie, Saint Malô du Bois, Saint Mars la Réorthe, Saint Martin de Fraigneau, Saint
Martin des Fontaines, Saint Martin des Noyers, Saint Martin des Tilleuls, Saint Martin Lars en
Sainte Hermine, Saint Mathurin, Saint Maurice des Noues, Saint Maurice le Girard, Saint Mesmin,
Saint Michel en l'Herm, Saint Michel le Cloucq, Saint Michel Mont Mercure, Saint Paul en Pareds,
Saint Paul Mont Penit, Saint Philbert de Bouaine, Saint Pierre du Chemin, Saint Pierre le Vieux,
Saint Prouant, Saint Révérend, Saint Sigismond, Saint Sulpice en Pareds, Saint Sulpice le Verdon,
Saint Urbain, Saint Valérien, Saint Vincent Sterlanges, Saint Vincent sur Graon, Saint Vincent sur
Jard, Saligny, Sallertaine, Sérigné, Sigournais, Soullans, Le Tablier, La Taillée, Tallud Sainte Gemme,
Talmont Saint Hilaire, La Tardière, Thiré, Thorigny, Thouarsais Bouldroux, Tiffauges, La Tranche
sur Mer, Treize Septiers, Treize Vents, Triaize, Vairé, Velluire, Venansault, Vendrennes, La Verrie,
Vix, Vouillé les Marais, Vouvant, Xanton Chassenon.~~

Département de la Loire-Atlantique : ~~inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de
la Loire, soit les communes de d'Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon en Retz, Barbechat, Basse-Goulaine,
La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf en Retz,
Boussay, Brains, La Chapelle Basse Mer, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, **Chaumes-en-Retz,**
Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, **Divatte-sur-**
Loire, ~~Fresnay en Retz,~~ Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine,
Indre (**partie de la commune située au sud de la Loire**), Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le
Loroux-Bottereau, Machecoul-**Saint-Même,** Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne,
Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes (**partie de la commune située au sud de la Loire**),
Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic,
Port-Saint-Père, Préfaillies, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-
Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-
Maine, ~~Saint Herblain (partie au Sud de la Loire),~~ Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson,
Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson,
Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, ~~Saint Même le Tenu,~~ Saint-Michel-Chef-Chef,
Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, **Saint-Sébastien-sur-Loire,** Saint-Viaud, Sainte-
Pazanne, **Les Sorinières,** Touvois, Vallet, **Vertou,** Vieilleville, **Villeneuve-en-Retz,** Vue.~~

Département ~~de~~ du Maine-et-Loire : ~~inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la
Loire (jusqu'à Saumur) soit les communes de Ambillou Château, Andrezé, Les Alleuds, d'Antoigné,
Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-**en-Mauges,** Beausse,
Bégrolles-en-Mauges, **Bellevigne-en-Layon,** **Bellevigne-les-Châteaux,** Blaison-Gohier **Saint-**
Sulpice, La Bohalle, La Boissière sur Èvre, Botz en Mauges, Bourgneuf en Mauges, Bouzillé, Brézé,
Brigné, Brissac-Quinée **Loire Aubance,** Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, ~~Les Cerqueux sous~~
~~Passavant, Chacé,~~ **Chalonnes-sur-Loire,** ~~Champ sur Layon, Champtoceaux, Chanteloup-les-Bois,~~
~~Chanzeaux, La Chapelle du Genêt, La Chapelle Rousselin, La Chapelle Saint Florent, Charcé Saint~~
~~Ellier sur Aubance, Chaudron en Mauges,~~ **Chaufonds-sur-Layon,** ~~La Chaussaire, Chavagnes,~~
~~Chemellier, Chemillé-**en-Anjou,** Chemillé, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cholet, Cizay-la-Madeleine,~~
~~Cléré-sur-Layon, Concourson sur Layon, Coron, Cossé d'Anjou, Le Coudray-Macouard, Courchamps,~~
~~Coutures, La Daguenière, **Denée,** Denezé-sous-Doué, Distré, Doué la Fontaine**en-Anjou,** Drain,~~
~~Épieds, Faveraye-Mâchelles, Faye d'Anjou, Le Fief Sauvin, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, La Fosse~~
~~de Tigné, Le Fuilet, Gennes-**Val-de-Loire,** Gesté, Grézillé, Jallais, Juigné sur Loire, **Les Garennes sur**~~
~~**Loire,** La Jubaudière, La Jumellière, Landemont, Le Longeron, Liré, Lourde, Louresse-Rochemenier,~~~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

~~Luigné, Lys-Haut-Layon, Martigné-Briand, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le Marillais, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Meigné, Melay, Le Mesnil-en-Vallée, Montfaucon-Montigné, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Neuvy-en-Mauges, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nuaillé, Nueil-sur-Layon, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, Le Pin-en-Mauges, La Plaine, La Poitevine, La Pommeraye, Les Ponts-de-Cé (partie de la commune située au sud de la Loire), Le Puisseux, Le Puy-Notre-Dame, Rablay-sur-Layon, La Renaudière, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Cyr-en-Bourg, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Gardes, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Lézin, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Macaire-en-Mauges, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Philbert-en-Mauges, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Quentin-en-Mauges, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sauveur-de-Landemont, Saint-Sulpice, Sainte-Christine, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur (partie de la commune située au sud de la Loire), La Salle-de-Vihiers, La Salle-et-Chapelle-Aubry, La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Terranjou, La Tessoualle, Thouaré, Le Thoureil, Tigné, Tillières, Torfou, La Tourlandry, Toutlemonde, Trémontines, Tuffalun, Trémont, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Valanjou, La Varenne, Varrains, Vauchréten, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vezins, Vihiers, Villedieu-la-Blouère, Yzernay.~~

Département des Deux-Sèvres : ~~les communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argenton-l'Église, Argenton-les-Vallées, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Le Breuil-Bernard, Brie, Le Breuil-sous-Argenton, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Cersay, Champdeniers-Saint-Denis, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Gaudin, La Chapelle-Saint-Étienne, La Chapelle-Saint-Laurent, La Chapelle-Thireuil, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, La Coudre, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Étusson, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénerly, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Massais, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mauzé-Thouarsais, Mazières-en-Gâtine, Missé, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Moutiers-sous-Argenton, Moutiers-sous-Chantemerle, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Oiron, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (pour le seul territoire des communes déléguées de Brie, d'Oiron et de Taizé-Maulais), Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prieures, Prin-Deyrançon, Pugnay, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Clémentin, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Jouin-de-Milly, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint-Maurice-la-Fougereuse Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouennne, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Soutiers, Souvigné, Surin, Taizé-Maulais, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Traves, Uleot, Usseau, Val-du-Mignon (pour le territoire des seules communes déléguées de Prieures et d'Usseau), Val en Vignes,~~

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé,
Vouillé, ~~Voultegon~~, **Voulmentin**, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime : les communes de ~~les~~ d'Aigreffeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, **Angoulins**, Ardillières, **Aytré**, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, **Châtelailon-Plage**, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, **La Devise (pour le seul territoire de la commune déléguée de Vandré)**, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, ~~Péré~~, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, ~~Saint-Germain-de-Marencennes~~, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, **Saint-Pierre-La-Noue**, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, ~~Vandré~~, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

6-4) ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRES DE L'AIRES DELIMITEE

L'origine du produit se justifie par l'implantation du site de fabrication sur la zone définie précédemment.

L'origine du produit se prouve donc :

Implicitement par l'inclusion du fabricant dans cette zone, tous les fabricants sont dans la zone et aucun n'importe de la gâche de l'extérieur ;

Explicitement par une information figurant sur l'emballage du produit et / ou sur son lieu de vente, précisant les coordonnées du fabricant et celles du lieu de fabrication, preuve de l'origine du produit.

Toutes les opérations de fabrication sont effectuées dans l'aire géographique.

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Gâche vendéenne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Chaque gâche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité.

Chaque fabrication **gâche** est identifiée par un numéro de **traçabilité lot** permettant de remonter au jour de la fabrication et à la recette mise en œuvre. La traçabilité en magasin est assurée par une étiquette foliotée ou un sachet daté permettant de faire le lien avec un lot de fabrication.

Le suivi de la fabrication et la traçabilité sont assurés de la manière suivante :

- pour tous, artisans et industriels : une fiche de fabrication correspondant à un lot de fabrication et emballage de chaque gâche dans un sachet individuel en sortie de fabrication ;
- pour les artisans : le sachet porte une étiquette numérotée individuellement ;
- pour les industriels : le sachet porte le numéro de lot de fabrication.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Les pâtons destinés à la congélation sont identifiés avant congélation. Les opérations éventuelles de congélation des pâtons sont consignées sur la fiche de fabrication.

Ce procédé **La fiche de fabrication** permet à chacun des systèmes de pouvoir remonter, depuis le moment de l'emballage, vers le lot mis en fabrication, y compris vers les matières premières mises en œuvre, dont les caractéristiques sont contrôlées à réception à partir des documents de livraison (étiquettes, bons de livraison, factures).

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité

ETAPES	IDENTIFICATION	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
1. Réception des matières premières	n° de facture et date de réception	Etiquette, bon de livraison, facture Fiche technique Fiche de fabrication par lot
2. Pétrissage	n° de lot (= date de fabrication si un lot /jour)	Fiche de fabrication par lot
Mélange		
3. Pointage		
4. Pesage		
5. Façonnage		
6. Pousse		
7. Dorure		
8. Scarification		
9. Cuisson		
10. Conditionnement	n° de lot apposé sur le sachet et présence de l'étiquette de certification	Comptabilité matière des sachets pré-imprimés ou des étiquettes de certification utilisées et des gâches fabriquées par lot
11. Etiquetage		
12. Stockage		
13. Transport		
14. Stockage en magasin		
15. Mise en rayon en magasin		

7.5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA GACHE VENDEENNE

7.5.1. Caractéristiques des matières premières autorisées

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.

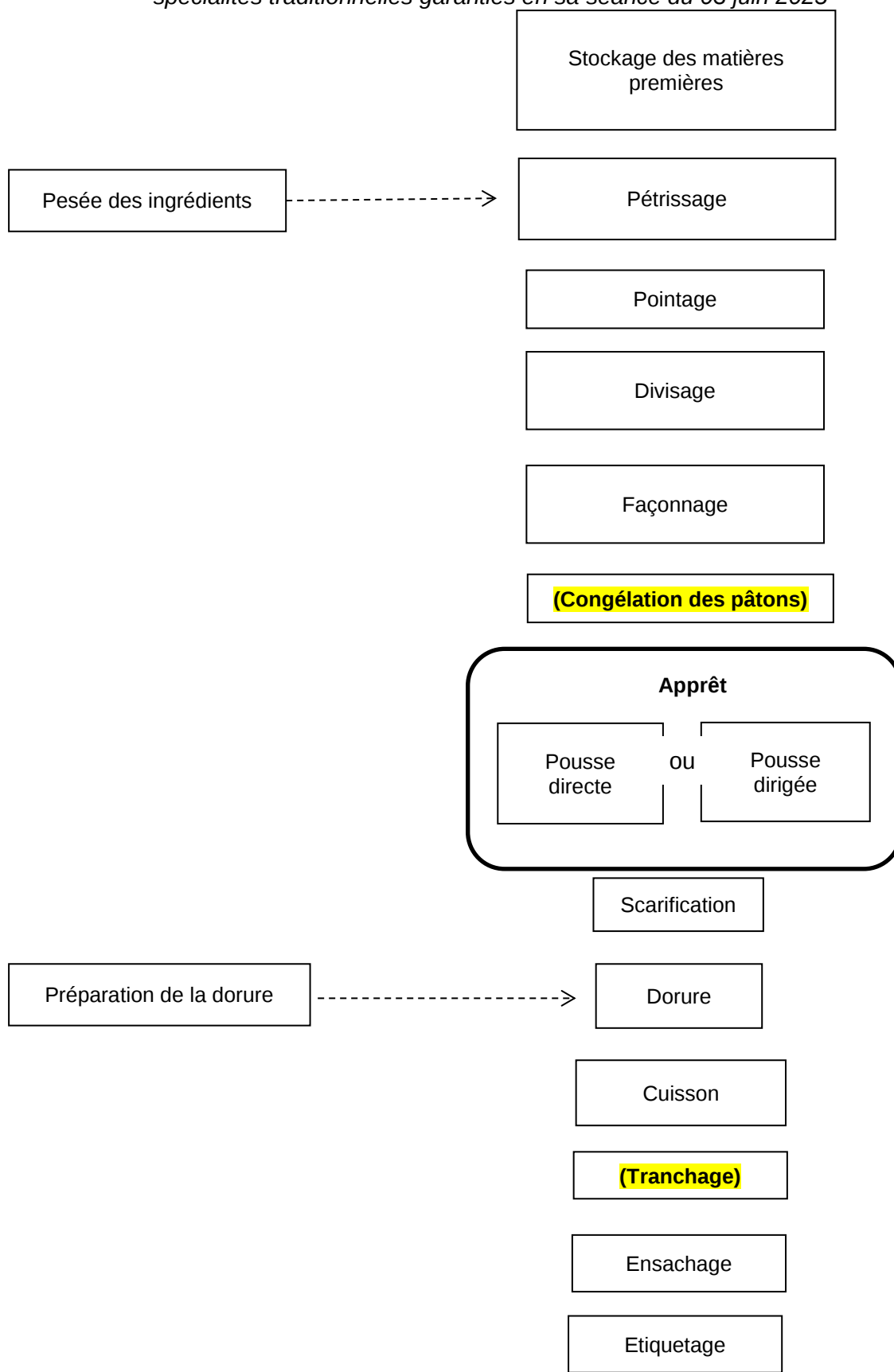
MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISEES	TAUX D'INCORPORATION ET CARACTÉRISTIQUES
Farine	42 % minimum, farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse Farine de blé panifiable au minimum de type 45, 55 ou 65 Force boulangère de coefficient W ≥ de 200 minimum Teneur en protéines globales totales ≥ de 10,5% minimum Ajout autorisé dans la farine : - gluten ≤ 2 %- - farine de malt de blé ≤ 0,3 % maximum - farine de soja : 0,3 % maximum - acide ascorbique : 300 mg/kg maximum Ajout d'améliorant de dans la farine interdit

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Œufs	10 % minimum Œufs frais ou œuf entier liquide frais à 23% d'extrait sec minimum Le taux d'extrait sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %
Beurre	10 % minimum Beurre frais à 82 % minimum de matière grasse ou concentré exprimé en beurre reconstitué Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre
Crème fraîche	5 % minimum Crème fraîche à 30 % minimum de matière grasse
Sucre	10 % minimum Saccharose et/ou sucre inverti
Levain et/ou pâte fermentée	Présence obligatoire Le levain est produit dans les ateliers de fabrication
Levure boulangère fraîche	Présence obligatoire 2 % maximum
Sel marin	0,8 % minimum à 1 % maximum
Arômes et alcools	Facultatif Si présence : - alcools à 40° minimum - arômes : arôme naturel de vanille naturel ou arôme flaveur de vanille identique nature, et/ou eau de fleur d'oranger
Lait, eau	10 % maximum, lait et eau du levain et/ou de la pâte fermentée inclus

5.2. Diagramme de fabrication de la « Gâche vendéenne »

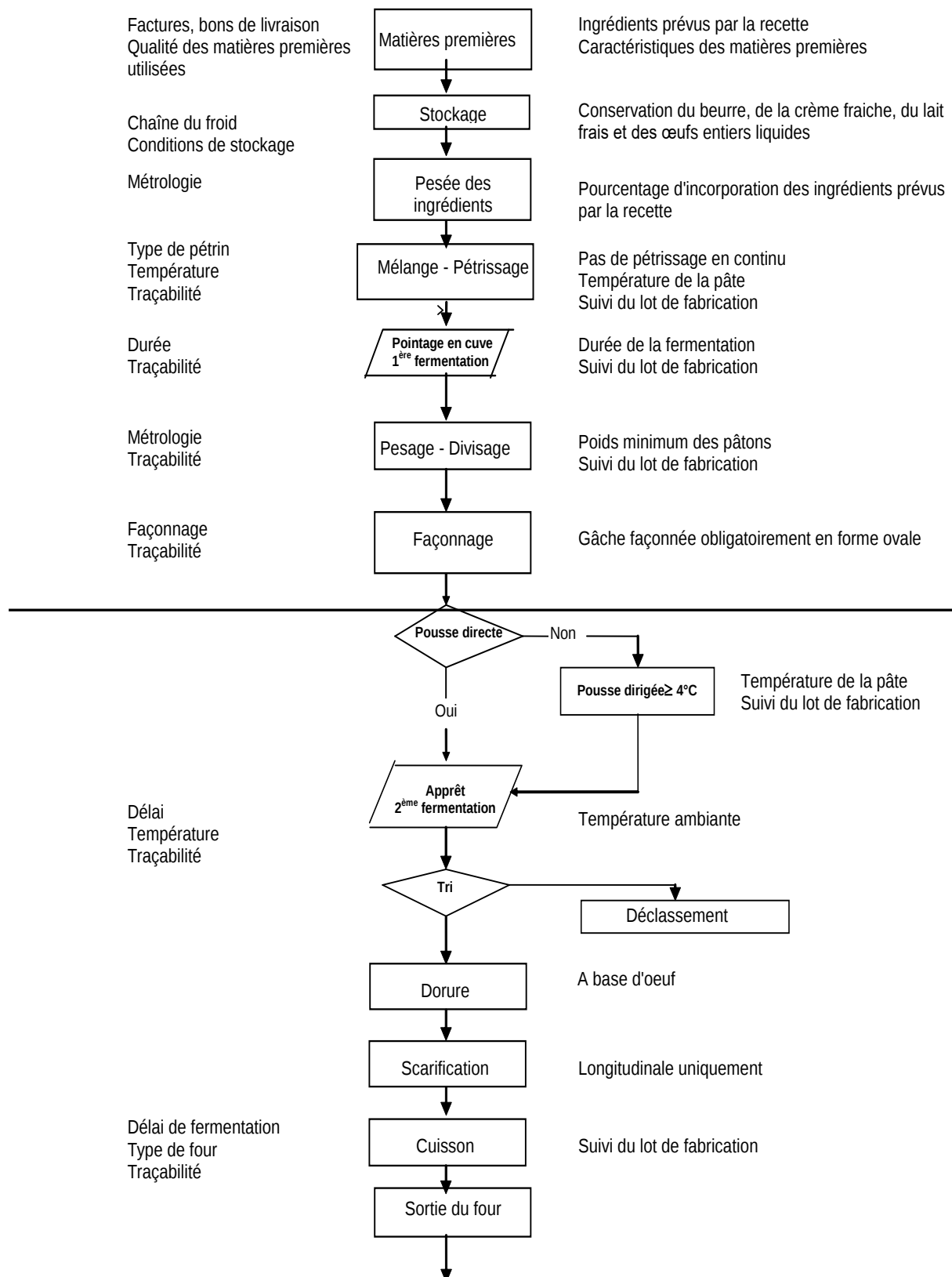
*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

POINTS A MAITRISER ET A CONTROLER

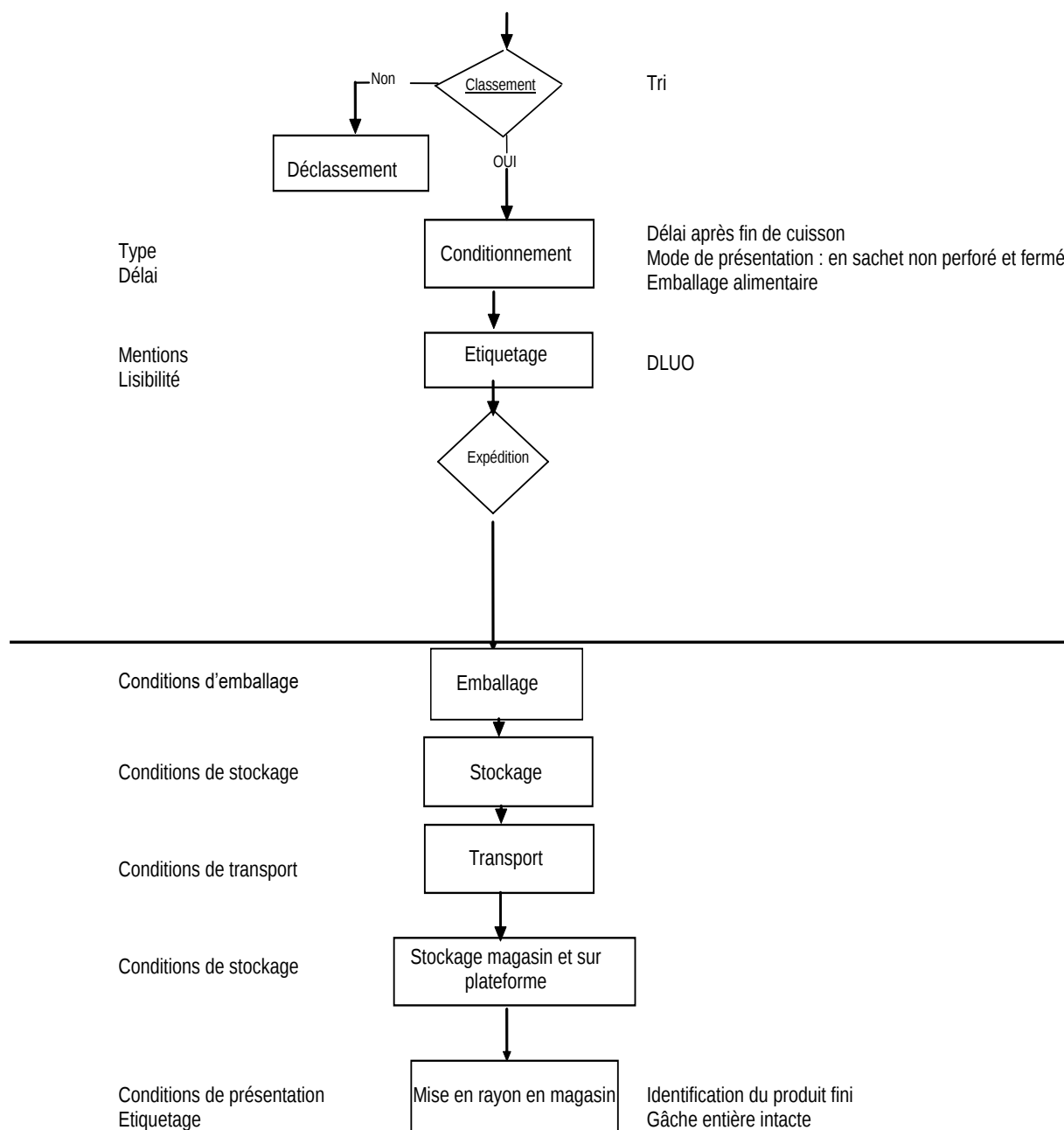
CARACTERISTIQUES PARTICULIERES



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

POINTS A MAITRISER ET A CONTROLER

CARACTERISTIQUES PARTICULIERES



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

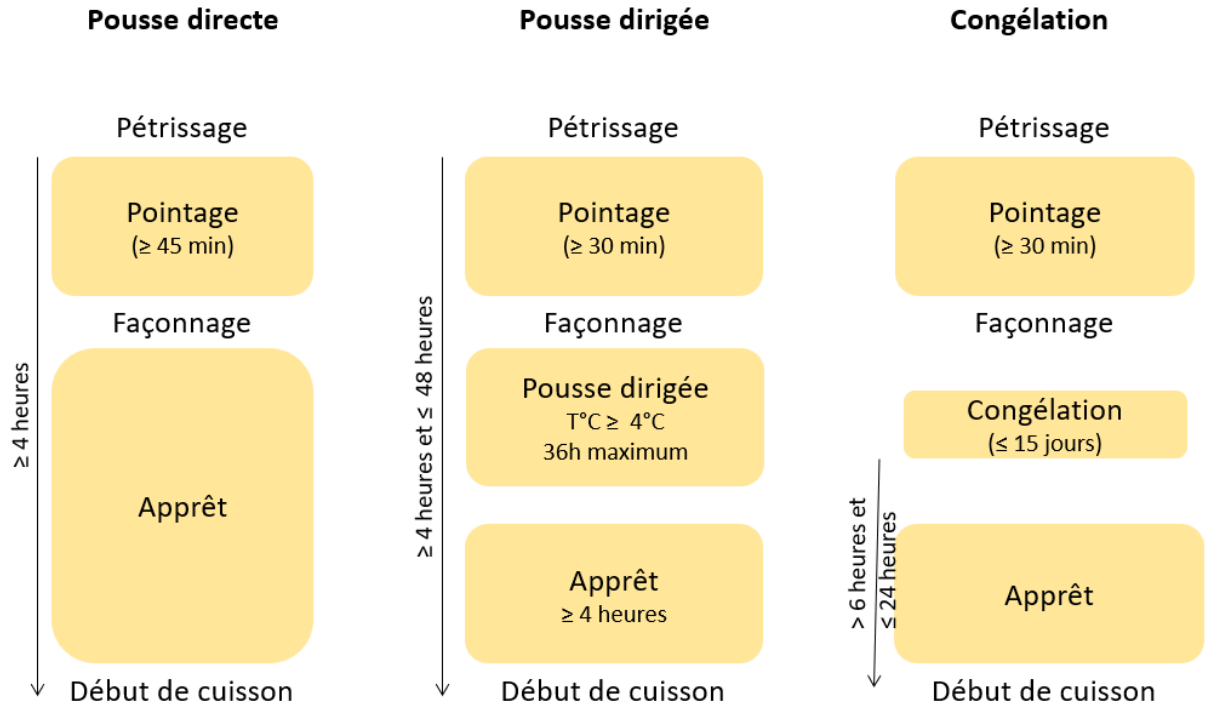
7-5.3. Méthode de fabrication

PROCESS	CARACTERISTIQUES
Fabrication du levain et/ou de la pâte fermentée	Préparés sur le même site de fabrication que celui de la gâche
Pétrissage	Pétrin en continu exclu interdit Température de la pâte : 22 à 30°C
Pointage	30 minutes minimum, si pousse dirigée ou congélation 45 minutes minimum, si pousse directe
Façonnage	Façonnage obligatoirement en forme ovale
Congélation des pâtons (facultatif)	Température ambiante inférieure à -12°C La durée de stockage est au maximum de 15 jours
Pousse dirigée (facultatif)	Pâte à une Température ambiante $\geq 4^{\circ}\text{C}$ à cœur pendant 4 heures minimum hors de la chambre réfrigérée et 18 36 h maximum et 4 heures minimum hors de la chambre réfrigérée
Apprêt	Température ambiante : 18 à 35°C.
Durée de Fermentation entre la fin du pétrissage et le début de cuisson	Elle est calculée entre la fin du pétrissage et le début de cuisson Elle est de 4 heures minimum en pousse directe, et 24 48 heures maximum en dans le cas de la pousse dirigée Le délai, pour la décongélation et la phase d'apprêt, est au minimum de 6 h et au maximum de 24 h entre la sortie du congélateur et le début de la cuisson
Scarification	Avant cuisson, la gâche est scarifiée dans le sens de la longueur sur le dessus
Dorure	Mix à base d'œuf
Cuisson	Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclus). Température basse : 140 à 200°C durant 20 à 55 minutes. Gâche levée, dorée et scarifiée à aspect en fin de cuisson.
Conditionnement	Entière uniquement ou tranchée (épaisseur de la tranche > 12 mm) Poids ≥ 300 g minimum
Ensachage	2 h 30 maximum après la sortie du four fin de la cuisson Sachet transparent non perforé et fermé. La gâche tranchée est ensachée dans son intégralité, de façon à conserver sa forme ovale
Etiquetage DDM	Chaque sachet est identifié par une étiquette de certification, qui porte toutes les mentions réglementaires (n° de lot, DLUO...) La DLUO est de 21 jours au maximum ≤ 21 jours pour une gâche entière ≤ 19 jours pour une gâche tranchée
Emballage Conditions de stockage avant expédition	Gâches non tassées sur une seule couche par carton Stockage dans une salle séparée du local de fabrication

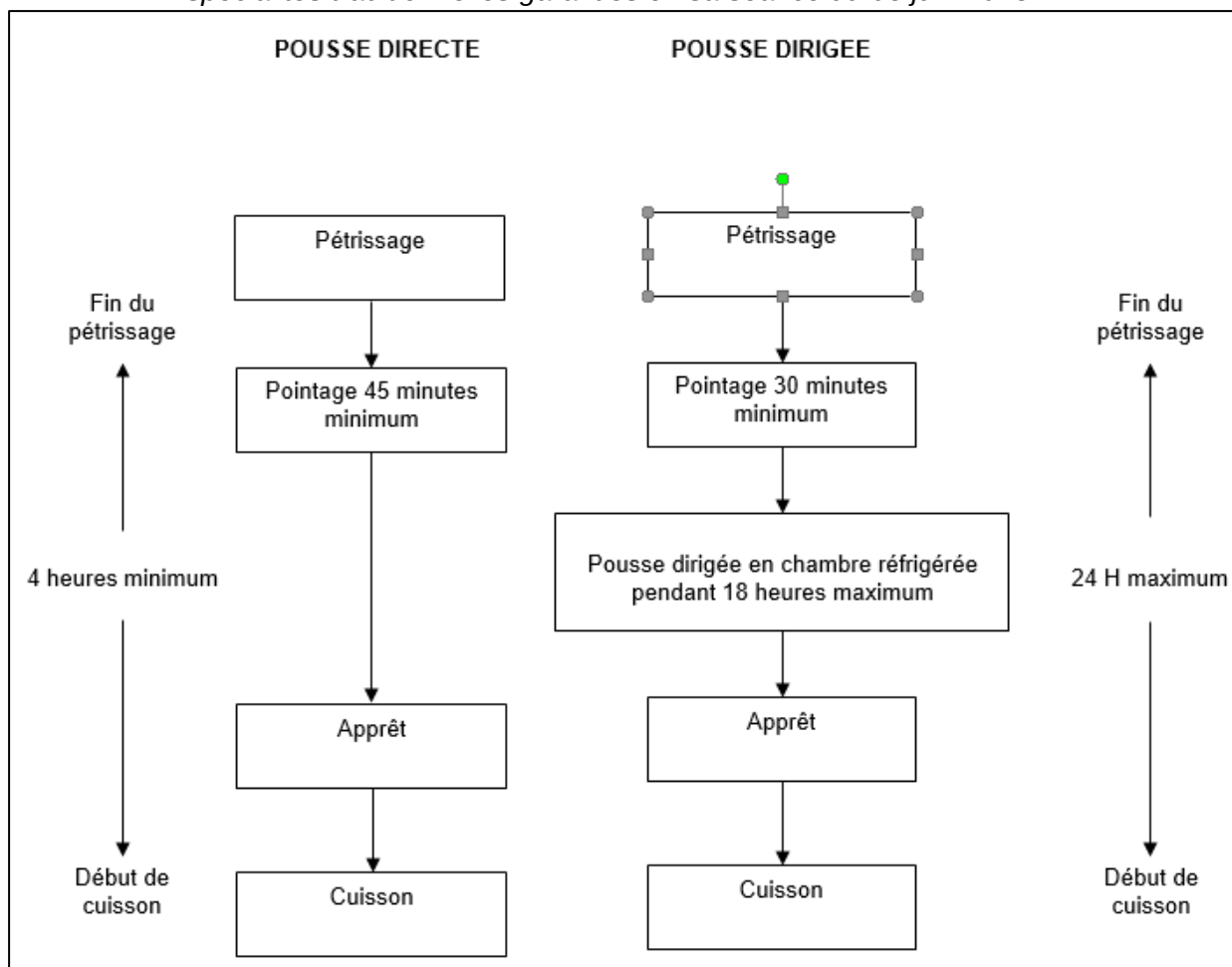
Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025

Stockage	Dans une salle sans humidité apparente et séparée du local de fabrication
Mise en marché	Gâche intacte, exposée dans un lieu sec et protégé du soleil

7.3.5.4. Durée de fabrication selon le process type de pousse



*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*



7.4. Composition, recette et suivi de la fabrication

La composition est plus facilement compréhensible, lorsqu'on se réfère à l'origine du produit (histoire et géographie), tandis que la recette s'appuie sur un savoir faire, caractérisé par quelques points essentiels et différenciateurs (par rapport aux autres gâteaux) :

- Le pétrissage.
- La fermentation découpée en 2 phases.
- Le façonnage en forme ovale.
- La présence de beurre et de crème fraîche.
- La présence du sel marin.

La durée cumulée des phases de pointage et de pousse dirigée est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la « Gâche vendéenne », pour obtenir une pâte serrée parce que pétrie lentement et suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure.

2 types de fermentation peuvent être conduits :

- Le process avec pousse directe, qui dure 4 h minimum (le pointage durant alors 45 minutes minimum) ; ce process est un process en continu, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.
- Le process avec pousse dirigée, qui s'étale sur 24 h maximum entre la fin du pétrissage de début de la cuisson, avec un pointage de 30 mn minimum et une pousse dirigée de 18

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

h maximum (voir diagramme ci-dessus). Ce processus joue sur un fractionnement des opérations dans le temps par un ralentissement de la fermentation (à une température positive $\geq 4^{\circ}\text{C}$) : ce processus, très utilisé par les artisans, permet un découplage partiel entre la phase de pétrissage (une pétrissée unique et importante) et la phase de finition (qui peut être découpée en plusieurs fournées d'importance moindre).

Le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferments, dans l'un ou l'autre cas, permet l'obtention d'un produit final de qualité identique.

5.6. Conduite de la fermentation de la pâte et précisions de vocabulaire

Le mot "pousse" désigne usuellement en boulangerie la fermentation de la pâte qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson (mise au four).

Dans le cas de la « Gâche vendéenne », cette fermentation est une fermentation douce, basée sur l'activité de ferments de type lactique, par opposition à d'autres types de fermentations aigres, qui s'appuient sur le développement de ferments de type acétique.

Une des spécificités de la « Gâche vendéenne » est l'action conjuguée de 2 souches :

- Le levain (*saccharomyces minor*) dont le rôle est d'activer les ferments lactiques de manière douce, pour en obtenir la pâte caractéristique ;
- La levure boulangère (*saccharomyces cerevisiae*) dont le rôle est de venir en appui fort de la précédente, pour accélérer la fermentation.

La présence simultanée de ces 2 souches de *saccharomyces* permet un équilibre entre leurs actions (douce au départ, forte ensuite), avec pour conséquence une amélioration des qualités gustatives et de conservation de la pâte.

La fermentation qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, désignée usuellement par le vocable de « pousse », comporte 2 phases :

- Le pointage, qui se situe entre la fin du pétrissage et le début de façonnage. L'objectif de cette 1^{re} phase est de développer des arômes : la fermentation des glucides de la farine produit des alcools qui assurent goût et saveur et du CO_2 qui assure le volume. Au cours de cette 1^{re} phase, la pâte perd en élasticité, mais gagne en ténacité.
- L'apprêt, qui se situe après le façonnage, juste avant la cuisson (mise au four). L'objectif de cette 2^{de} phase est de poursuivre la production de CO_2 , de manière plus active, afin de favoriser la texture du produit final, juste avant la cuisson.

Le choix entre les 2 types de pousse (directe ou dirigée) répond à la possibilité d'assouplir l'organisation du travail :

- Dans le cas de la pousse directe, il faut cuire l'ensemble de la pétrissée dans la même fournée.
- Avec la pousse dirigée, il est possible de fractionner et répartir la même pétrissée en plusieurs fournées (ou cuissons).

Cette possibilité est issue des adaptations traditionnelles de la fabrication d'origine paysanne ou artisanale.

8.6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE D'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

8.6.1. Spécificité de l'aire géographique

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Facteurs naturels

La « Gâche vendéenne » est née d'un territoire spécifique **plus large que la Vendée administrative qui englobe l'ensemble du département de la Vendée et déborde sur le territoire des départements limitrophes. Son aire géographique comprend :** dont la carte jointe permet de comprendre les contours

- Au nord-est : le Bocage **vendéen**, à cheval sur les départements de la Vendée et du Maine-et-Loire (jusqu'aux portes d'Angers **et l'axe routier Niort-Saumur**).
- Au sud-est : la Plaine **vendéenne** et le Marais **poitevin**, s'appuyant sur les départements de la Vendée, des Deux-Sèvres (jusqu'à Niort) et de la Charente-Maritime (jusqu'à Rochefort).
- A l'ouest : la Côte, **limitée baignée** par l'**océan** Atlantique.
- Au nord, en bordure de la Loire jusqu'à Nantes **Sud Loire**, la continuité d'une zone urbaine de consommation et de production de la « Gâche vendéenne », **le fleuve constituant une limite naturelle géographique et culturelle.**

Vendée Qualité, en incluant les zones limitrophes de la Vendée, a bien intégré le fait que des artisans vendéens se sont "expatriés" hors département, tout en restant dans une zone historiquement ou géographiquement proche de leur commune natale.

Pour les mêmes raisons, le développement industriel de la fabrication de « Gâche vendéenne » est resté localisé dans cette zone revendiquée.

La zone IGP retenue correspond à la zone de localisation 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.

Les cantons retenus correspondent à la zone historique de fabrication de la « Gâche vendéenne » :
L'ensemble du département de la Vendée.

- Pour les départements de la Loire Atlantique et du Maine et Loire : tous les cantons Sud Loire. Le fleuve Loire constituant une limite naturelle géographique et culturelle.
- Pour le département des Deux Sèvres : les cantons de la Vendée militaire, situés à l'Ouest de l'axe routier Niort – Saumur.
- Pour le département de la Charente Maritime : les cantons du nord du département, au nord du fleuve la Charente, correspondant au Bas Poitou. Cette zone géographique présente de fortes similitudes avec le sud du département de la Vendée : composée de marais et de plaines. Ces dernières étant principalement productrices de céréales.

La définition de la zone s'appuie aussi 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.

Cette zone inclut par ailleurs, au niveau de la Vendée, la majorité des artisans boulangers qui fabriquent de la « Gâche vendéenne », dont beaucoup en font une communication explicite aux abords de leurs magasins comme argumentaire de vente, plus particulièrement dans les zones de fort passage touristique (la Vendée est le 2ème département touristique de France depuis plusieurs années).

La fabrication réalisée aujourd'hui par les industriels est également issue de l'artisanat, ces fabricants industriels d'aujourd'hui étaient artisans il y a moins de 30 ans.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Cet enracinement territorial, patrimonial et socio-économique explique la démarche engagée par les professionnels, artisans et industriels, pour protéger le combiné "1 recette + 1 terroir", afin d'éviter la banalisation du produit, et son appropriation par d'autres intervenants. Cette démarche s'est appuyée sur les idées d'identification de l'origine et de la qualité.

La démarche a été conduite sous le pilotage de Vendée Qualité.

Vendée Qualité rassemble aujourd'hui plusieurs dizaines d'artisans, 6 fabricants industriels de viennoiseries, 8 minotiers, 3 producteurs d'œufs et 1 fabricant de beurre.

La détermination de la zone a fait l'objet d'un consensus entre les fédérations départementales d'industriels et d'artisans concernées (Loire Atlantique, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Charente-Maritime et Vendée). Les 2 Chambres Consulaires : Chambre des Métiers et Chambre de Commerce et de l'Industrie de la Vendée, ont été des actrices déterminantes dans le démarrage de l'Association.

Facteurs humains : un savoir faire spécifique

L'histoire du produit s'est construite à partir des habitudes alimentaires particulières en usage dans l'aire géographique, et notamment de La gâche « pacaude » était 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 Sa 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. La composition, comme la recette, spécifiques de la « Gâche vendéenne », s'appuient sur les descriptions détaillées contenues dans le présent cahier des charges

Historiquement, la composition originelle du produit s'appuyait sur la provenance locale des ingrédients de base, en lien avec les particularités du milieu naturel :

- Les céréales, fortement implantées dès le haut Moyen Âge en dans le Bocage, la Plaine et la partie asséchée du Marais (abbayes de la Grainetière, Grammont, Maillezais, Nieul-sur-l'Autize, Mareuil sur Lay...).
- Les produits laitiers : le beurre, la crème fraîche et le lait, dans le Bocage et le Marais (système herbager favorisé par le climat océanique et les productions laitières locales).
- Les œufs, particulièrement abondants en élevage naturel au moment de Pâques.
- Les alcools, issus du pays (eau-de-vie locale), ou du Sud (cognac), et de l'extérieur (rhum, par les ports de Nantes et de La Rochelle).
- Le sel marin initialement issu du littoral atlantique, notamment de Noirmoutier, Guérande et de l'Île de Ré.

Il faut également préciser que l'incorporation de la crème fraîche est une caractéristique qui différencie la « Gâche vendéenne » des autres gâteaux vendéens.

La recette s'appuie aussi sur le savoir-faire local (autre la présence obligatoire et exclusive de beurre et de crème fraîche): le pétrissage, la fermentation découpée en 2 phases (pointage et apprêt) et le façonnage en forme ovale. Ce processus de fabrication (détaillé aux points 7.4 et 7.5 du présent cahier des charges) est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la « Gâche vendéenne », par l'utilisation d'un pétrissage lent et d'une fermentation douce.

La présence obligatoire de crème fraîche anoblit le produit et explique sa réputation et la renommée de sa consommation traditionnelle au moment des fêtes de Pâques où l'on voulait rendre le produit plus noble. Le département de la Vendée étant un producteur de lait important, la présence de crème dans la composition de la « Gâche vendéenne » est donc naturelle. C'est une caractéristique qui différencie

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

la « Gâche vendéenne » des autres gâteaux vendéens. 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.

L'aire géographique correspond à la zone de localisation des fabricants, artisans et industriels de la viennoiserie qui fabriquent la gâche de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur la dénomination « Gâche vendéenne ».

La définition de la zone s'appuie aussi sur les mouvements d'apprentis et boulangers issus de Vendée, qui ont répandu la fabrication de la « Gâche vendéenne » dans les zones limitrophes. L'aire de production définie par le groupement intègre le fait que des artisans vendéens se sont « expatriés » hors département, tout en restant dans une zone historiquement ou géographiquement proche de leur commune natale.

8. 6.2. Spécificité du produit

La « Gâche vendéenne » se différencie des autres produits de viennoiserie et des autres gâteaux vendéens tout d'abord par sa présentation : elle est de forme ovale et comporte une scarification dans le sens de la longueur sur le dessus.

Elle présente une mie serrée, compacte, très différente de celle de la brioche vendéenne qui est beaucoup plus aérée et se détachant facilement. En bouche, elle a une texture fondante et moelleuse et une saveur lactée.

Les caractéristiques de la « Gâche vendéenne » **se caractérise par ailleurs par découlent de** sa composition **plus** riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre, **et d'une double fermentation, avec action conjointe de levure boulangère et de levain ou de pâte fermentée.** La crème fraîche confère à la « Gâche vendéenne » des arômes lactiques de crème et de beurre particulièrement marqués et prédominants.

Histoire de la « Gâche vendéenne ».

Depuis plus de quarante ans, ce gâteau, qui à l'origine est de production ménagère, se confond avec l'histoire des vendéens.

La « Gâche vendéenne » est la continuité de deux productions traditionnelles liées à des traditions festives : le gâteau des fêtes pascales et le gâteau des nocés.

Selon certaines zones géographiques définies, on trouvera diverses dénominations du gâteau pascal : "galette pacaude", "brioche pacaude", "gâche pacaude", "alizer", "fouace", etc... Quant au gâteau de nocés, c'est cette même appellation qui est utilisée, dans tout le territoire vendéen. On retrouve dans les rites locaux vendéens, un historique et des traditions vendéennes liées à ces produits :

○ Le gâteau pascal ou "pacaude"

Pratiquement tous les vendéens consommaient du gâteau pascal ou "pacaude" à partir du jour de Pâques et durant les jours suivants. Cette habitude est vraisemblablement très ancienne. Certains n'hésitent pas à associer cette coutume à la Pâque juive.

Pétrie le Vendredi saint et cuite le Samedi saint, la pacaude était dégustée au retour de la messe pascalle 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. Ces dégustations étaient prétextes aux jugements des qualités culinaires de chaque communauté.

Cette sorte d'épreuve a conduit à l'organisation de manifestations publiques, comme par exemple le

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

concours de Brioche et de « Gâche vendéenne » à Chavagne en Pailers organisé depuis 1979 par l'Union des Commerçants et soutenu par les artisans boulangers locaux ; et qui s'adresse aussi bien à des professionnels qu'à des amateurs.

La tradition de la dégustation de la gâche de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen et le sera sans doute pour quelques temps encore puisque les jeunes générations s'associent à ces rencontres conviviales.

- Le gâteau de la mariée : Une véritable tradition qui remonte au XIX^{ème} siècle voire ~~plus~~ avant

Plusieurs rites autour de ce gâteau se déroulent lors des cérémonies de mariage :

- le cadeau du parrain et de la marraine : généralement fabriqué par un artisan, ce cadeau était offert au parrain ou à la marraine par le filleul
- le gâteau du dessert : c'était un autre temps fort de la noce. Selon les terroirs, l'offrande et le partage du gâteau revenaient aux demoiselles d'honneur ou au parrain ;
- la chanson de la mariée : elle se chantait encore dans les noces vendéennes dans les années 1950, fut remaniée par l'abbé François Gустeau (1699-1765), curé de Doix, à partir de la chanson interprétée lors du mariage de la Duchesse Anne de Bretagne le 6 décembre 1491 ;
- la part emportée : le volume de gâteau distribué durant le repas de noces ne pouvait être consommé sur place. Chaque convive pouvait en emporter chez lui. Une importante part était emportée par les jeunes mariés qui devaient en consommer durant la huitaine de jours suivants en guise de porte-bonheur. Quatre autres parts étaient portées aux parrains et marraines en guise de remerciements et de retrouvailles ;

Ces coutumes persistantes se combinent à une généralisation de la production et de la consommation. Jusque dans les années cinquante, la « Gâche vendéenne » n'était fabriquée par les ménagères qu'à l'occasion des fêtes pascales. Pour la préparation ménagère, les matières premières utilisées étaient : farine, beurre, crème fraîche, œufs, eau de vie, sucre, fleur d'oranger, levure. L'ajout d'arôme était tenu secret. Il n'y avait pas de règle absolue dans ces pratiques. Les étapes de fabrication reprenaient le pétrissage (le mélange), la pousse, le façonnage, la pousse (apprêt), la chauffe du four. Les gâteaux de noces étaient quant à eux commandés aux artisans.

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 de la fabrication ménagère des gâteaux vers des artisans professionnels, s'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.

Cette généralisation de la production et de la consommation 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.

8. 6.3. Lien causal

La constitution et l'objectif de Vendée Qualité traduit aujourd'hui 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.

Le lien avec l'origine géographique de la « Gâche vendéenne » repose sur **la des** qualités **déterminées** du produit ainsi que sur sa réputation ancienne et historique.

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

Qualités du produit

La qualité et la spécificité de la « Gâche vendéenne » reposent sur le savoir-faire développé par les fabricants au fil des années. La pâte, pétrie lentement mais suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure, conduit à l'obtention d'une **pâton permettant un façonnage ovale mie serrée**, caractéristique de la « Gâche vendéenne ». **La deuxième fermentation, l'apprêt, permet le gonflement du pâton de manière à y apposer la scarification typique de la « Gâche vendéenne »**. L'action conjuguée des deux étapes de fermentation, pointage et apprêt, permettent le développement des arômes et de la texture spécifique à la « Gâche vendéenne ».

La présence de crème fraîche, caractéristique de la recette de la « Gâche vendéenne », s'explique par une production locale importante et par la volonté de produire un gâteau « riche » au moment des fêtes religieuses. ~~Elle confère à la « Gâche Vendéenne » des arômes lactiques.~~

Le savoir-faire développé par les vendéens ainsi que leur dynamisme a permis de développer la production de la « Gâche vendéenne ». Ainsi la production familiale a progressivement évolué vers une fabrication maîtrisée par des professionnels tout en maintenant ses spécificités. La volonté des professionnels a été 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.~~

Réputation de la « Gâche vendéenne »

~~Comme évoqué plus haut, c'est la combinaison de plusieurs facteurs qui a contribué à développer l'image et la réputation de la « Gâche vendéenne » par une utilisation intense de son appellation :~~

- ~~○ Localement, ce sont les traditions et leur maintien qui en font un pilier du patrimoine gastronomique régional,~~
- ~~○ Plus largement au niveau national, ce sont :~~
 - ~~- Des flux touristiques grandissants en Vendée, couplés à une politique d'affichage des artisans locaux pour mettre en valeur le produit sur les lieux de passage qui génère une forte image auprès des touristes venant de toutes les régions de France,~~
 - ~~- 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 de tout le territoire national, voire de l'étranger,~~
 - ~~- La facilité de transport du produit qui permet de ramener la gâche en souvenir.~~

Jacques BERTHOMMEAU, ~~auteur du rapport éponyme sur la situation de la viticulture française à la fin des années 90 et vendéen,~~ a écrit en avril 2007 dans son blog électronique un article nostalgique sur la tradition de la fabrication de la « Gâche vendéenne » dans sa famille, ce pain « *qui n'a ni goût de pain, ni goût de brioche* » et qu'il était d'usage de confectionner dans les campagnes vendéennes au moment de Pâques : « *Au cas particulier de la « Gâche vendéenne », dont la tradition de fabrication remonte bien plus loin que celle de la Brioche vendéenne tressée, développée par les artisans boulangers au XIXème siècle, l'originalité de ce type de préparation tenait en outre au fait qu'on interrompait la fermentation de la pâte pour fabriquer un gâteau d'une consistance serrée, d'où la dénomination d'« alyse » parfois utilisée pour la Gâche de Vendée, qui étymologiquement proviendrait de l'ancien français « aliz » ou « alis », adjectif désignant un pain insuffisamment levé.* »

Au sujet de la « Gâche vendéenne », ou alyse pacaude, Nicole VIELFAURE et Anne Christine

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

BEAUVIALA (*Fêtes, coutumes et gâteaux*, 1984) nous apprennent que, dans la région des Mauges et du Haut Bocage Vendéen, le samedi Saint était consacré entièrement à la fabrication de ces gâteaux briochés.

Autre témoignage, recueilli ~~cette fois~~ par Jean-Pierre BERTRAND dans son ouvrage *Pain et gâteau traditionnels de Vendée* (Editions SILOË, 1999) : ~~le boulanger vendéen~~ Ernest BAUDILLON, **boulangier** à Pouzauges, ~~qui atteste~~, dans ses carnets de production datés de 1905, de ses préparations de la période pascalle : **y figurent** les volumes de fabrication de la brioche, ~~qui répond aux normes habituelles de la profession~~ et les volumes de la galette pacaude (« Gâche vendéenne »), qui est la réplique de la préparation paysanne.

~~Un large extrait de l'ouvrage de Jean-Pierre Bertrand est présenté en annexe du présent cahier des charges.~~

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 fait de la « Gâche vendéenne » un pilier du patrimoine gastronomique régional.

Les flux touristiques grandissants en Vendée, couplés à une politique d'affichage des artisans locaux, ont mis en valeur le produit sur les lieux de passage, générant une forte image auprès des touristes venant de toutes les régions de France. Le développement d'une industrie de boulangerie a relayé la diffusion de la « Gâche vendéenne » dans les linéaires des grandes surfaces de tout le territoire national, voire de l'étranger.

9. 7) REFERENCES CONCERNANT DE LA STRUCTURE DE CONTROLE

~~Les contrôles externes sont réalisés par l'organisme certificateur :~~

~~CERTIPAQ~~

~~Site de la Roche sur Yon~~

~~56 rue Roger Salengro – 85 013 LA ROCHE SUR YON~~

~~Tél : 02. 51. 05. 14. 92. – Fax : 02. 51. 36. 84. 63~~

~~E-mail : certipaq@certipaq.com~~

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol

75703 Paris Cedex 13

Tél : (33) (0)1.44.97.17.17

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 9 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

10. 8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

*Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Gâche vendéenne »
approuvée par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et
spécialités traditionnelles garanties en sa séance du 03 juin 2025*

L'étiquetage de la « Gâche vendéenne » faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique comporte les mentions suivantes : **Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comprend :**

- La dénomination de vente **enregistrée** « Gâche vendéenne » ;
 - **Le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.**
- Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur
- Le logo IGP (conforme à la charte graphique) ou la mention "Indication géographique protégée"

11.9) LES EXIGENCES A RESPECTER NATIONALES

Le tableau ci-dessous indique les principaux points à contrôler **et leurs méthodes d'évaluation** :

Etapes	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Toutes les étapes de la fabrication	Lieu d'implantation du fabricant	Contrôle visuel / documentaire
Types et dosages des Matières premières utilisées	Taux d'incorporation Qualité de la recette mise en œuvre et des matières premières utilisées	Contrôle visuel et / documentaire
Pétrissage	Température de la pâte en fin de pétrissage	Contrôle visuel et documentaire
Pointage (1 ^{ère} fermentation)	Durée de pointage en cuve	Contrôle visuel et / documentaire
Façonnage	Façonnage des pâtons	Contrôle visuel
Pousse directe	Température et durée de pousse	Contrôle visuel et documentaire
Pousse dirigée		
Scarification	Scarification du pâton	Contrôle visuel
Durée de fermentation	Délai entre fin de pétrissage et début de cuisson	Contrôle documentaire
Cuisson	Durée et la température de cuisson	Contrôle visuel et documentaire
	Aspect, forme, couleur à la sortie du four	Contrôle visuel
Ensachage Etiquetage	Délai sortie du four — ensachage	Contrôle visuel et documentaire
	Type de sachet utilisé	Contrôle visuel