

DOCUMENT UNIQUE

«Gâche vendéenne»

N° CE: FR-PGI-0005-0860

IGP (X) AOP ()

Avertissement : Ce document unique 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.

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.

- Les ajouts proposés apparaissent ci-dessous en caractères **gras XXXX**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~.
- Les dispositions déplacées apparaissent en caractères soulignés XXXX et en caractères soulignés barrés au lieu initial ~~XXXX~~.

1. DÉNOMINATION

«Gâche vendéenne»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. ~~Type de produit~~ Code de nomenclature combinée

~~Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie~~

19 - PRÉPARATIONS À BASE DE CÉRÉALES, DE FARINES, D'AMIDONS, DE FÉCULES OU DE LAIT; PÂTISSERIES

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

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

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.

~~La « Gâche vendéenne » se caractérise par une mie serrée de couleur homogène, avec une texture en bouche fondante et moelleuse, ainsi qu'une saveur lactée. Les arômes de crème fraîche et de beurre sont particulièrement marqués et prédominants.~~

*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*

~~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.~~

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et 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.

Matières Premières autorisées	Taux D'incorporation et Caractéristiques
Farine	42 % minimum, farine du levain incluse et/ou 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 dedans la farine : interdit
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 à 82 % minimum de matière grasse. Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre. 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 et/ou pâte	Présence obligatoire. Le levain est produit dans les ateliers de

*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*

fermentée	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 vanille naturel de vanille ou identique nature, arôme flaveur de vanille - eau de fleur d'oranger
Lait, eau	10 % maximum, lait et eau du levain et/ou pâte fermentée inclus

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication de la « Gâche vendéenne » s'effectue uniquement dans l'aire géographique délimitée.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

La Gâche vendéenne peut être présentée entière ou tranchée, auquel cas l'épaisseur des tranches est supérieure à 12 mm.

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~~ **rapidement** après la cuisson et dans un délai maximum de 2h30 pour tenir compte du délai nécessaire au refroidissement.

3.6. Règles spécifiques d'étiquetage

~~L'étiquetage de la « Gâche vendéenne » comporte les mentions suivantes :~~

- ~~— La dénomination de l'IGP : « Gâche vendéenne » ;~~
- ~~— Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur ;~~
- ~~— Le logo IGP de l'Union européenne ou la mention "Indication géographique protégée".~~

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

~~L'aire géographique retenue est la suivante :~~

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

*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*

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)~~ **communes d'Aigrefeuille-sur-Maine,
Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré,
Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud,
Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-
sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, 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-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-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 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,
Montevault, 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~~ **communes d'Antoigné,
Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-
Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux,
Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les
Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon,
Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le
Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-
Anjou, Épiéds, Fontevraud-l'Abbaye, , Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur
Loire, Lourdes-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier,
Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay,
Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuillé,
Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé (partie
de la commune située au sud de la Loire), Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-
Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-
Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois,
Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (partie de la commune
située au sud de la Loire), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soullaines-sur-
Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde,
Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains,
Vaudelnay, Verrie, Vezins, Yzernay.**

*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*

Département des Deux-Sèvres : ~~les cantons de : Mauléon, Argenton-Château, 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.~~ communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La CrècheÉchiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénery, 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, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, 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, Prin-Deyrançon, Puilhardy, 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-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-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 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-Ouëne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Traves, Val-du-Mignon (pour le territoire des seules communes déléguées de Priaires et d'Usseau), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime : ~~les cantons de : Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort~~ communes d'Aigrefeuille-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'Alléré, 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, Nuillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, 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, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique 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.

Elle correspond à la zone traditionnelle de fabrication de la « Gâche vendéenne », ~~zone de forte densité d'~~ **où se trouvent les** ateliers de viennoiseries qui fabriquent la « Gâche vendéenne » de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur cette dénomination.

Facteurs humains

La « Gâche vendéenne » est la continuité de productions domestiques liées à des traditions festives autour du bocage vendéen : ~~le gâteau au moment~~ **des fêtes pascales. Riche en sucre, la gâche ou « pacaude » était fabriquée au sortir de l'hiver et du carême.** ~~et le gâteau des nocés, une véritable tradition qui remonte au XIXème siècle voire plus avant.~~

Pétrie le Vendredi-saint et cuite le Samedi-saint, la « pacaude » était dégustée au retour de la messe pascalle chez les Catholiques. A partir de 1920, la production familiale de « Gâche vendéenne » a été récupérée par les boulangers - pâtisseries, installés depuis une cinquantaine d'années en milieu rural.

Sa recette a bénéficié de la disponibilité conjointe en farine de blé produite dans les zones de plaine et les marais asséchés, de produits laitiers et d'oeufs issus des fermes du bocage, de sel marin récolté sur le littoral et des alcools provenant des vignobles voisins ou importés par voie maritime.

La fabrication de la « Gâche vendéenne » s'appuie sur le savoir-faire local, par un pétrissage lent, une fermentation maîtrisée et le façonnage en forme ovale.

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.

Les fabricants, ayant des structures de production différentes, peuvent conduire la fermentation (pousse) de deux façons différentes : la pousse directe pour une durée de 4 heures minimum et la pousse dirigée pour une durée de ~~24~~ **48** heures maximum. Le process long est plus adapté aux artisans où la pousse peut s'effectuer en partie en chambre froide et permet de répartir la préparation en plusieurs cuissons. Dans les deux types de fermentation, le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferments s'avère essentiel, permettant ainsi l'obtention d'un produit final de qualité identique. La fermentation est par ailleurs basée sur l'activité de ferments de type lactique ainsi que sur l'utilisation d'un levain produit dans l'atelier de fabrication et d'une levure boulangère.

*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 Vendée étant historiquement un bassin important de production de lait, la présence de crème dans la composition de la « Gâche vendéenne » est ~~donc~~ naturelle. ~~La production de l'AOP « Beurre Charente Poitou » au sein de l'aire géographique de la « Gâche vendéenne », atteste également de la tradition de production de crème fraîche.~~

5.2. 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.

La « Gâche vendéenne » est caractérisée ~~par ailleurs~~ par sa composition ~~plus~~ riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre. **Ses caractéristiques découlent aussi 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.~~

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.~~

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.~~

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

5.3.1. Qualité 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 boulangier, en complément de la levure, conduit à l'obtention **d'un pâton permettant un façonnage ovale** ~~d'une 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.~~

5.3.2. Réputation

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.

*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 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 fortes.

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.

5.3.2. Réputation

La tradition de la dégustation de la « Gâche vendéenne » aux fêtes de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen.

Ces coutumes persistantes 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 même 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.

La recette originale de la « Gâche vendéenne » la place naturellement dans l'univers des viennoiseries traditionnelles à côté de la brioche vendéenne notamment.

Plusieurs ouvrages classent la gâche vendéenne parmi les produits traditionnels régionaux. Le livre « Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée » (2003) fait référence à la longue tradition de production de gâteau brioché en Vendée. Dans son ouvrage « Pains et gâteaux traditionnels de Vendée » (1999), Jean Pierre Bertrand explique l'origine du terme « Gâche » et communique une recette traditionnelle.

La réputation est, par conséquent, bien liée au nom et attribuable à l'aire géographique. L'ensemble de ces éléments permet d'attribuer à la « Gâche vendéenne » une place spécifique dans l'univers des gâteaux briochés.

Référence à la publication du cahier des charges