

DOCUMENT UNIQUE

[Insérer la dénomination indiquée au point 1 ci-après:] «...»

N° UE: [réserve UE]

[Cocher la case appropriée] **AOP ()** **IGP (X)**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Mogette de Vendée»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La « Mogette de Vendée » est un haricot blanc de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot. Elle est récoltée au stade sec (pleine maturité) ou au stade demi-sec.

Le grain est de forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 centimètres de long, rectangulaire avec souvent une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm.

Description de la « Mogette de Vendée » en grains secs :

- La couleur est blanche et homogène, sans veinure forte apparente.
- La peau est fine et brillante.
- Le grain est sec, son taux d'humidité est compris entre 12 et 17%.
- Le poids de mille grains est compris entre 400g et 650g.

Description de la « Mogette de Vendée » en grains demi-secs surgelés

- Forme régulière, elliptique à réniforme large, un peu plus grosse qu'en sec.
- La couleur est blanche à vert très clair du fait de son stade de maturité.
- La peau est lisse et brillante.
- Le grain est un produit frais, qui ne nécessite pas de trempage.
- Le grain a atteint sa maturité physiologique mais n'a pas encore séché, son taux d'humidité est de 50% en moyenne.

Description de la « Mogette de Vendée » pasteurisée ou stérilisée :

- Les grains sont de couleur blanche crème claire (avec des nuances).
- Ils peuvent se présenter sous forme légèrement éclatée du fait de leur fondant.
- Les grains sont proposés dans un jus à consommer constitué uniquement d'eau (salée ou non).
- Ils présentent une texture fondante, des formes et des tailles homogènes.

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

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

Les étapes qui doivent être réalisées dans l'aire géographique sont les étapes de la culture de la « Moquette de Vendée », jusqu'à la récolte.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

La vente en vrac au particulier de « Moquette de Vendée » en grains secs est exclue : le produit doit être présenté en UVC (unité de vente consommateur) : sachets, filets ou autres conditionnements de différents poids.

La vente en vrac au particulier de « Moquette de Vendée » en grains demi-secs surgelés est exclue : le produit doit être présenté en UVC (unité de vente consommateur) : sachets, ou autres conditionnements de différents poids.

La « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée se présente en barquette operculée ou sachet UVC.

La « Moquette de Vendée » cuite au naturel stérilisée, lorsqu'elle est vendue en UVC, est conditionnée en bocaux verre.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte :

- la dénomination de l'IGP : « Moquette de Vendée »
- le logo IGP de l'Union Européenne.

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

Département de la Loire-Atlantique :

- les communes de Geneston, Legé, La Limouzinière, La Marne, Montbert, Paulx, La Planche, Saint-Colomban, Corcoué-sur-Logne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint Philbert-de-Grand-Lieu (excepté le lac), Touvois, Vieillevigne.

Département de la Vendée :

- les cantons de : Aizenay, Challans (excepté les communes de Bois-de-Cené, Chateauneuf, Sallertaine), Chantonay, La Châtaigneraie, Fontenay-le-Comte (excepté les communes de Damvix, Maillé, Le Mazeau, Saint Sigismond et Vix), Les Herbiers, Mareuil-sur-Lay-Dissay (excepté les communes de Angles, La Jonchère, St Benoist-sur-Mer, La Tranche-sur-Mer), Montaigu, Mortagne-sur-Sèvre, La Roche-sur-Yon Nord, La Roche-sur-Yon Sud.

- les communes de : Beaulieu-sous-la-Roche, La Chapelle-Achard, La Chapelle-Hermier, Chasnais, Coëx, Le Girouard, Lairoux, Landeronde, Luçon, Les Magnils-Reigniers, Martinet, La Mothe-Achard, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nieul-le-Dolent, Pouillé, Sainte-Flaive-des-Loups, Sainte-Gemme-la-Plaine, Saint-Georges-de-Pointindoux, Saint-Julien-des-Landes, Saint-Mathurin.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

La zone de la « Mogette de Vendée » se caractérise par une géologie, un climat, et des facteurs humains qui constituent la spécificité de cette zone.

Prolongement méridional du Massif Armoricaire, la Vendée apparaît essentiellement comme une région de bocage (70% de la surface totale du département) au relief légèrement ondulé, caractérisé par un maillage de haies fluctuant - qui jouent le rôle de brise-vent vis-à-vis des flux nord-est souvent actifs au printemps. Les sols rencontrés sont des sols bruns moyennement profonds souvent de type brunisol (sols bruns forestiers) ou luvisols (sols lessivés). Ils présentent un bon équilibre argile-limons dont résulte une réserve utile en eau moyenne (entre 120 et 160mm).

Les températures moyennes sont douces au printemps (15-16°C au mois de mai) et avec de faibles amplitudes thermiques journalières. Durant les mois les plus chauds (juin à août), les températures minimales moyennes s'échelonnent de 12 à 16°C des terres vers la bordure littorale et les maximales moyennes varient de 22 à 26°C des Iles vendéennes vers l'intérieur des terres. A ce climat particulièrement doux et ensoleillé, s'ajoutent une pluviométrie satisfaisante (1000mm en moyenne sur la zone) avec des quantités cumulées de juin à août comprises entre 120 et 150mm. Le mois d'août se caractérise par une pluviométrie faible, 44mm en moyenne sur la zone. Les précipitations qui se produisent sur la période d'octobre à mars, importantes et régulières, permettent aux sols de reconstituer leur réserve en eau. Quant à l'ensoleillement de la zone, la Vendée bénéficie d'un nombre annuel d'heures d'ensoleillement 10% plus important que le reste de la région soit 2000 à 2500 heures/an.

Sur ce territoire, propice à la culture du haricot blanc, les hommes ont développé un savoir-faire qui s'est transmis et amélioré au fil des générations pour permettre une production de qualité. Ce savoir-faire permet, entre autres aux producteurs, d'intervenir de manière très précise et rigoureuse aux étapes clés de la conduite culturale des haricots secs et demi-secs. Tout d'abord un protocole de sélection de variétés via des tests en culture, des échanges et des dégustations permet de garantir et de maintenir, année après année, l'authenticité de la « Mogette de Vendée ». Puis, ce savoir-faire s'exprime dans le choix de sols dont les taux d'argile et limons sont propices à la culture de la « Mogette de Vendée ». Enfin, la détermination de la date propice de semis (en sol suffisamment réchauffé) et le diagnostic du stade optimal de battage (90% de gousses sèches pour le sec ou 65% de grains blancs pour le demi-sec) sont le fruit de nombreuses années de travail du sol, de culture et de connaissance du produit.

La « Mogette de Vendée » est un haricot blanc de type lingot, réniforme et régulier. Le produit fini sec (12 à 17% d'humidité) présente une couleur blanche. Le produit récolté demi-sec allie grains blancs et grains verts clairs. La peau est fine, lisse et brillante, ce qui apporte au produit une texture fondante après cuisson et une peau peu dure. Les grains sont particulièrement homogènes que ce soit en taille, en forme, en couleurs (blanc pour les grains secs ; blancs et verts clairs pour les grains demi-secs) ou en termes d'imperfection (ils présentent peu de défauts).

La spécificité de l'IGP « Mogette de Vendée » repose sur la qualité et sur la réputation du produit au cours de l'histoire. La « Mogette de Vendée » puise son identité à la fois dans les caractéristiques pédoclimatiques de la zone et dans les savoir-faire spécifiques liés à la connaissance de cette production et du milieu avec lequel elle interagit. Un lien naturel : des critères pédoclimatiques et des savoir-faire qui façonnent la spécificité du produit. La spécificité de la « Mogette de Vendée » est fondée sur sa texture particulièrement fondante et l'homogénéité de ses grains. Ces propriétés propres au haricot vendéen sont intimement liées aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone IGP et au savoir-faire des hommes et femmes qui la cultivent.

Les pluies abondantes de l'hiver permettent aux sols de la zone de reconstituer leur réserve en eau. Au printemps, la disponibilité de cette eau associée aux faibles amplitudes thermiques journalières, permettent, dès que le sol atteint une température idéale (autour de 12°C), une germination et un

développement homogène de l'ensemble des plants. Le savoir-faire du producteur ajoute à cela le choix d'une date rassemblant les conditions optimales de semis. Quant à la présence de haies bocagères, elles jouent le rôle de brise-vent contre le dessèchement des sols et favorise ainsi l'obtention d'une levée rapide et régulière des plants. Cette régularité de levée joue un rôle primordial dans l'homogénéité du produit à la récolte.

Les sols de la zone présentent un bon équilibre argile-limons dont résulte une réserve en eau moyenne et suffisante pour limiter naturellement le stress hydrique. Lorsque les conditions naturelles ne sont plus satisfaisantes, le savoir-faire du producteur lui permet d'intervenir en irriguant sa culture. Cet apport d'eau régulier aux plants de haricots, et par conséquent aux grains, évite l'altération et le durcissement des membranes cellulaires. Il joue un rôle primordial dans le développement du critère fondant et homogène des haricots.

Le climat estival chaud et ensoleillé rend possible le séchage naturel au champ, que ce soit à même le sol (cas de l'arrachage avant battage) ou sur pied (cas du battage direct), permettant de réduire les différences de stades des haricots et d'avoir ainsi un produit homogène. Le choix de la date d'arrachage et/ou de battage est donc primordial et cette étape doit intervenir au moment où le haricot est au bon stade de maturité (au moins 90% de gousses sèches pour le sec et 65% de grains blancs pour le demi-sec) et à une humidité particulière (entre 12 et 25% pour le sec ; autour de 50% pour le demi-sec). Seules une grande expérience et connaissance de la culture peuvent permettre d'identifier ce stade optimal, étape ultime garante de la typicité du produit.

La « Mogette de Vendée » est une production traditionnelle, ancrée dans son territoire. Dès la fin du XVII^e siècle, les médecins signalent la culture de « haricots » en Vendée. *“ C'est dans cette région(...) que le haricot américain semble avoir, en effet, trouvé sa terre d'élection, (...). Au cours du siècle, la réputation des Mogettes dut ensuite s'étendre à d'autres régions de Vendée puisque, en 1931, le guide UNA recommande aux gastronomes non seulement celles de Fontenay-le-Comte, Luçon et Nalliers, dans le sud du département, mais aussi celles de Pouzauges, dans le haut bocage. ”* (Prom'Agri, 1995 ; GUICHARD, O. et al., 1993).

T. Sarrazin, responsable du département agricole, indiquait en 1930 à propos des cultures maraîchères en Vendée : *“ la plus importante de toutes est le haricot à grain, qui occupe près de 9 000 hectares et dont une variété locale, appelée Mogette, forme la base de l'alimentation des campagnards vendéens. Il se trouve répandu dans tout le département. Dans un passé plus récent, on pouvait lire dans un journal en 1966, à propos des ventes de cette campagne : “ Les cours se sont tenus, malgré les haricots d'importation à prix bas, et ceci du fait que la qualité des productions de Vendée est reconnue et appréciée par de très nombreux acheteurs. (...) Les producteurs de haricots de Vendée, qui ont la chance d'être dans une région privilégiée où cette production est d'une qualité inégalable (...). ”* (COURADETTE, 1966).

Cette qualité du produit « Mogette de Vendée » est également affirmée par des responsables nationaux : *“ Dans une région comme la Vendée, (...) nous avons des possibilités au point de vue haricot, au point de vue lingot, qui sont, disons, uniques au monde. Il faut tout de même bien reconnaître que le lingot de Vendée reste, dans ce type de haricot, absolument inégalé ”*, indiquait M. Wallery - Masson, président de la Fédération nationale du légume sec, dans l'une de ses interventions (*Les légumes secs*, Ed. INVUFLEC, 1978). On trouve également des dépliants ou des étiquettes datant de plus de 20 ans jusqu'à nos jours, vantant la « Mogette de Vendée », le lingot ou le haricot de Vendée ; ceci montre le dynamisme autour de la « Mogette de Vendée », sa réputation commerciale et l'antériorité de cette appellation.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)