

Cahier des charges de la dénomination « Moquette de Vendée »

Avertissement :

Ce 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.

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 modifications apparaissent ci-dessous en caractères gras

-Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés XXXX

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

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

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

~~1. GROUPEMENT DEMANDEUR,~~

~~Interprofession de la Moquette de Vendée (Association Loi 1901),~~

~~Vendée Qualité - Section Moquette~~

~~Maison de l'Agriculture – 21, Boulevard Réaumur,~~

~~85 013 La Roche sur Yon, cedex~~

~~Tél. : 02.51.36.82.5181.46~~

~~Fax : 02.51.36.84.5481.22~~

~~Courriel : contact@vendeequalite.fr~~

~~Mél : moquettedevendee@fdsea85.fr – Site : www.moquettedevendee.fr~~

Composition : ~~L'Interprofession, association loi 1901, a été créée en avril 1997 afin de regrouper les p~~**Producteurs, organisation de producteurs, collecteurs/trieurs, conserveries et industriels regroupés au sein d'une association loi 1901.** ~~et les acheteurs qui avaient fait le choix de s'engager dans une démarche de qualité. Elle est composée de trois collègues :~~

~~↳ Celui des **producteurs,**~~

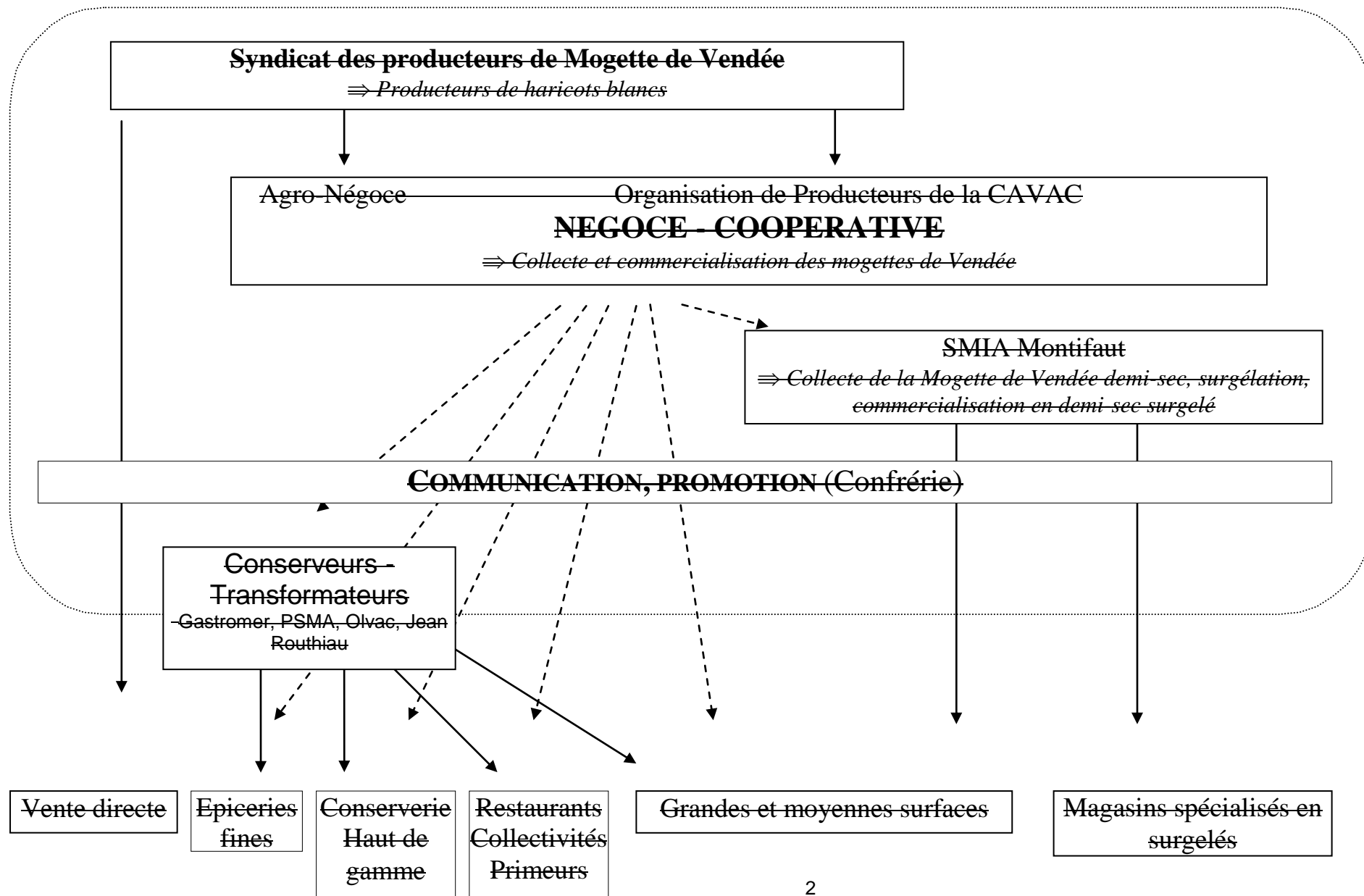
~~↳ Celui des **acheteurs – collecteurs,**~~

~~↳ Celui de la **transformation**~~

La figure 1 ci-après présente l'organisation de la filière de la Moquette de Vendée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Figure 1 : Filière organisée de production et de commercialisation des Moquettes de Vendée – Organisation en 2005.



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO



~~Membres de l'Interprofession de la Moquette de Vendée~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~L'Interprofession a pour objet de rechercher en commun des solutions interprofessionnelles aux problèmes économiques de la production et de la commercialisation de la Moquette de Vendée. Pratiquement depuis 1997, l'Interprofession a permis de faire évoluer :~~

~~↳ Une **démarche contractualisée** entre les producteurs et les acheteurs. Le contrat définit un cahier des charges, qui précise les engagements de chacune des parties afin de garantir une qualité, une traçabilité du produit et un mode de rémunération.~~

~~↳ Une **politique de marque** centrée autour de la « Moquette de Vendée » identifiée par le même visuel, politique qui sera confortée par l'obtention de l'IGP.~~

~~↳ Des **actions de promotion** qui ont toutes le même objectif : accroître la notoriété de la Moquette de Vendée en France et à l'étranger. Pour cela l'Interprofession s'appuie également sur la confrérie de la Moquette de Vendée, qui est un moyen supplémentaire de promotion.~~

~~L'Interprofession regroupe actuellement une centaine de producteurs pour une surface cultivée en Moquette de Vendée d'environ 800 hectares.~~

~~2. Nom de la denrée alimentaire.~~

~~Moquette de Vendée~~

~~3. TYPE DE PRODUIT : la denrée alimentaire.~~

~~Classification des produits agricoles et des denrées alimentaires visées par le règlement n°2081/92 – Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.~~

~~1) NOM DU PRODUIT~~

~~« Moquette de Vendée »~~

~~2) 4. DESCRIPTION DU PRODUIT de la denrée alimentaire~~

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

~~Caractéristiques de la plante :~~

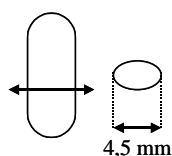
~~La Moquette de Vendée est produite à partir de plants de haricots nains de l'espèce *Phaseolus vulgaris*. La plante présente, pour les variétés actuelles, les caractéristiques suivantes :~~

- ~~• Port nain ;~~
- ~~• des feuilles trifoliées de couleur verte ;~~
- ~~• une fleur généralement de couleur blanche ;~~
- ~~• le cycle végétatif¹ du haricot est annuel et d'environ 80-120 jours de mai à septembre ;~~
- ~~• les variétés utilisées en Vendée sont essentiellement des variétés précoces à intermédiaires ;~~
- ~~• le zéro végétatif de la plante est de 8-10°C et son optimum végétatif se situe entre 16 et 24°C~~
- ~~• bonne résistance aux maladies ;~~
- ~~• homogénéité de la floraison.~~

~~**Description du grain :**~~

~~Le grain est de sec de la Moquette de Vendée présente les caractéristiques suivantes :~~

~~Forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 centimètres de long, rectangulaire avec souvent~~



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm.;

Description de la « Moquette 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 120 et 176% ;
- Le poids de mille grains est compris entre environ 400g et 650g ;
- La vente en vrac au particulier est exclue : le produit est présenté en UVC (unité de vente consommateur) : sachets, filets ou autres conditionnements de différents poids.

~~Le~~**Description de la « Moquette de Vendée » en grains demi-secs surgelés :** présente les caractéristiques suivantes :

- Forme régulière, elliptique à réniforme large, un peu plus grosse qu'en sec.
- ~~Il est de~~La couleur est blanche à vert très clair du fait de son stade de maturité. ~~quelques grains verts peuvent être présents ;~~
- La peau est lisse et brillante. ;
- Le grain est un produit frais, qui ne nécessite pas de trempage. Le grain qui a atteint sa maturité physiologique mais n'a pas encore séché, son taux d'humidité est de 50% en moyenne ;
- La vente en vrac au particulier est exclue : le produit est présenté en UVC (unité de vente consommateur) : sachets ou autres conditionnements de différents poids.

~~Le profil sensoriel de la Moquette de Vendée cuite présenté en annexe 10 met en évidence les caractéristiques particulières du produit :~~

- une texture très fondante, non ferme, peu granuleuse et une peau peu dure
- une homogénéité des grains (mêmes taille, forme et couleur, peu de défauts)
- un goût typique peu salé et peu sucré mêlant arôme de châtaigne et notes de poireau.

Description de la « Moquette 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.
- La « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée se présente en barquette operculée ou sachet UVC ou autres conditionnements de différents poids.
- La « Moquette de Vendée » cuite au naturel stérilisée, lorsqu'elle est vendue en UVC, est conditionnée en bocaux en verre.

Différents modes de présentation et de conditionnement :

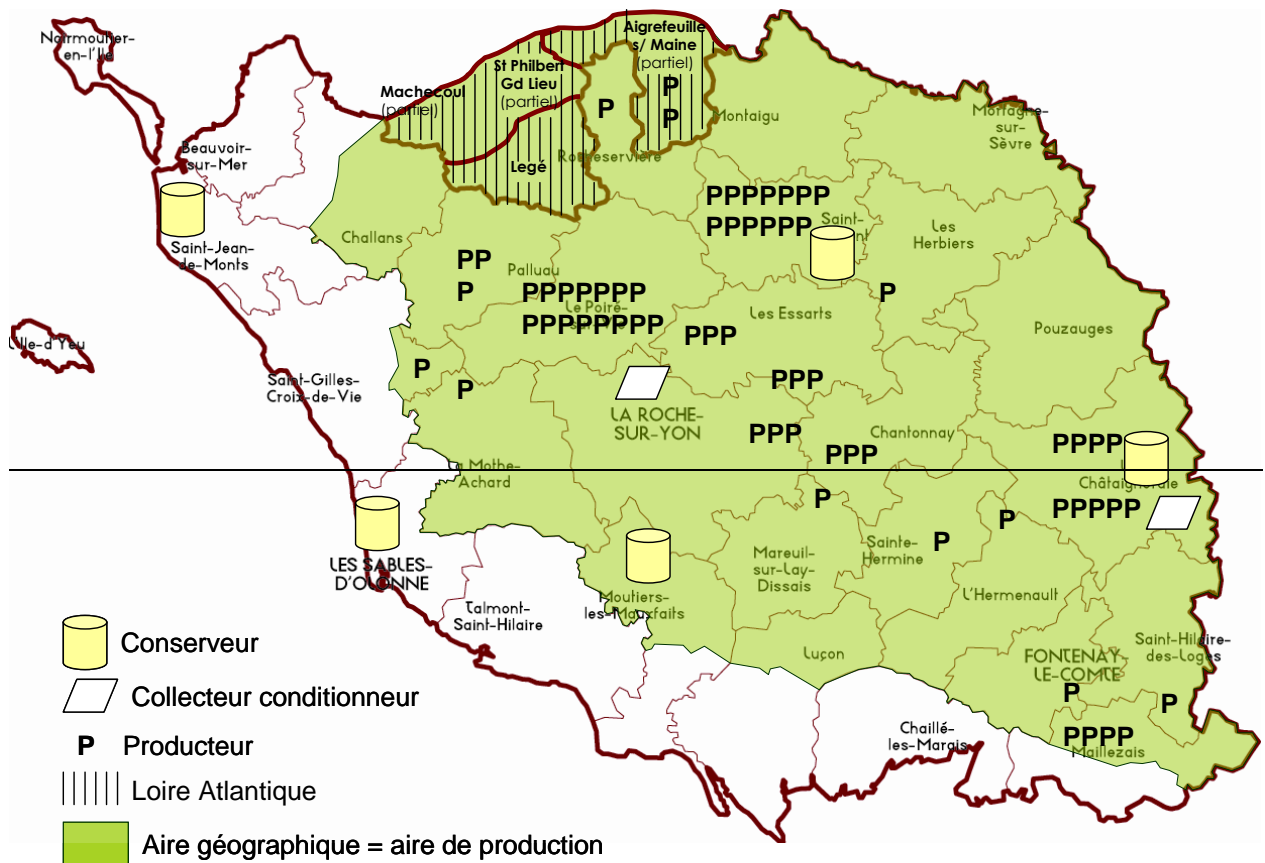
- ~~Moquette de Vendée en sec :~~
 - Présentation en UVC (unité de vente consommateur) : sachets, cartonnets, filets ou autres conditionnements de différents poids (500g, 1kg, 2kg, etc.).
 - Conditionnement en gros pour la destination transformation ou le conditionnement par des clients acheteurs en gros ayant contracté un accord de partenariat.
- ~~Moquette de Vendée en demi-sec surgelé :~~
 - Présentation en UVC : sachets ou autres conditionnements de différents poids (1kg, etc.)
 - Conditionnement en gros pour la destination transformation ou le conditionnement par des clients acheteurs en gros ayant contracté un accord de partenariat.
- ~~Moquette de Vendée cuite au naturel stérilisée :~~ présentation en bocaux UVC
- ~~Moquette de Vendée cuite au naturel pasteurisée :~~ présentation en barquettes operculées ou sachets UVC.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

La vente en vrac est exclue

Dans tous les cas, le conditionnement est effectué en lots homogènes, identifiés et numérotés. Chaque opération donne lieu à une traçabilité et une comptabilité matière précises comprenant la date de conditionnement, le numéro du lot de Moquette de Vendée utilisé, le numéro de livraison et le numéro de lots des produits conditionnés ou fabriqués et les quantités correspondantes.

3) 5. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE



Localisation actuelle des différents opérateurs de la Moquette de Vendée et aire IGP

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

L'aire de protection géographique retenue est la suivante :

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO



SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 03/2013

Département de Vendée :

Aizenay, Antigny, Apremont, Aubigny, Auzay, Bazoges en Paillers, Bazoges en Pareds, Beaufou, Beaulieu sous La Roche, Beaupaire, Belleville sur Vie, Benet, Bessay, Boufféré, Bouillé Courdault, Boulogne, Bourneau, Bournezeau, Bretonnière-la-Claye, Breuil Barret, Cezais, Chaillé sous les Ormeaux, Chaix, Challans, Chambretaud, Champ Saint Père, Chantonay, Charzais, Chasnais, Château Guibert, Chauché, Chavagnes en Paillers, Chavagnes Les Redoux, Cheffois, Coëx, Corpe, Cugand, Curzon, Dissais, Doix, Dompierre sur Yon, Falleron, Faymoreau, Fontaines, Fontenay Le Comte, Fougeré, Foussais Payré, Froidfond, Grand Landes, L'Herbergement, L'Hermenault, La Bernardière, La Boissière de Montaigu, **Montaigu**, **Mallièvre**, **Longèves**, La Boissière des Landes, La Bruffière, La Caillère-Saint-Hilaire, La Chaize Le Vicomte, La Chapelle Achard, La Chapelle Aux Lys, La Chapelle Hermier, La Chapelle Palluau, La Chapelle Themer, La Châtaigneraie, La Copechagnière, La Couture, La Ferrière, La Flocellière, La Garnache, La Gaubretière, La Genétouze, La Guyonnière, La Jaudonnière, La Merlatière, La Mothe Achard, La Pommeraie sur Sèvre, La Rabatelière, La Réorthe, La Roche Sur Yon, La Tardière, La Verrie, Lairoux, Landeronde, Le Boupère, Le Girouard, Le Givre, Le Langon, Le Poiré sur Vie, Le Tablier, Les Brouzils, Les Chatelliers Chateauroux, Les Clouzeaux, Les Epesses, Les Essarts, Les Herbiers, Les Landes Genusson, Les Lucs sur Boulogne, Liez, Loge Fougereuse, L'Oie, L'Orbrie, Luçon, Maché, Magnils Reigniers, Maillezaïs, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Marillet, Marsais Sainte Radegonde, Martinet, Meilleraie Tillay, Menomblet, Mervent, Mesnard La Barotière, Monsireigne, Montournais, Montreuil, Mormaison, Mortagne sur Sèvre, Mouchamps, Mouilleron en Pareds, Mouilleron Le Captif, Moutiers Les Mauxfaits, Moutiers Sur Lay, Mouzeuil Saint Martin, Nalliers, Nesmy, Nieul Le Dolent, Nieul

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Sur l'Autize, Oulmes, Palluau, Péault, Petosse, Les Pineaux, Pissotte, Poiré sur Velluire, Pouillé, Pouzauges, Puy de Serre, Réaumur, Rocheservière, Rochetjoux, Rosnay, Saint Aubin La Plaine, Saint Etienne de Brillouet, Saint Fulgent, Saint Jean de Beugné, Saint Juire Champgillon, Saint-Martin-Lars-en-Saint-Hermine, Saint Mesmin, Saint Valérien, Sainte Cécile, Sainte Florence, Sainte Hermine, Sainte Pexine, Saligny, Serigné, Sigournais, Saint André Goule d'Oie, Saint André Treize Voies, Saint Aubin des Ormeaux, Saint Avaugourd des Landes, Saint Christophe du Ligneron, Saint Cyr des Gats, Saint Cyr en Talmondais, Saint Denis La Chevasse, Saint Etienne du Bois, Saint Florent des Bois, Saint Georges de Montaigu, Saint Georges de Pointindoux, Saint Germain De Princay, Saint Germain L'Aiguiller, Saint Hilaire de Loulay, Saint Hilaire des Loges, Saint Hilaire Le Vouhis, Saint Hilaire Le Voust, Saint Julien des Landes, Saint Laurent de la Salle, Saint Laurent sur Sèvre, Saint Malo Du Bois, Saint Mars La Reorthe, Saint Martin de Fraigneau, Saint Martin des Fontaines, Saint Martin des Noyers, Saint Martin des Tilleuls, Saint Mathurin, Saint Maurice des Noues, Saint Maurice Le Girard, 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 Sulpice en Pareds, Saint Sulpice Le Verdon, Saint Vincent Sterlanges, Saint Vincent sur Graon, Sainte Flaive Des Loups, Sainte Gemme La Plaine, Tallud Sainte Gemme, Thiré, Thorigny, Thouarsais Bouildroux, Tiffauges, Treize Septiers, Treize Vents, Velluire, Venansault, Vendrennes, Vouvant, Xanton Chassenon

Canton	Communes
Challans	Challans ; Froidfond ; La Garnache
Chantonnay	Bournezeau ; Chantonnay ; Rochetjoux ; Sigournais ; St Germain De Princay ; St Hilaire Le Vouhis ; St Mars des Prés ; St Philbert de Pt Charrault ; St Prouant ; St Vincent Puymaufrais ; St Vincent Sterlanges
La Châtaigneraie	Antigny ; Bazoges en Pareds ; Breuil Barret ; Cezais ; Chapelle Aux Lys ; La Châtaigneraie ; Cheffois ; Loge Fougereuse ; Marillet ; Menomblet ; Mouilleron en Pareds ; St Germain L'Aiguiller ; St Hilaire Le Voust ; St Maurice des Noues ; St Maurice Le Girard ; St Pierre du Chemin ; St Sulpice en Pareds ; La Tardière ; Thouarsais Bouildroux ; Vouvant
Les Essarts	Boulogne ; Dompierre sur Yon ; Les Essarts ; La Ferrière ; La Merlatière ; L'Oie ; Sainte Cécile ; Sainte Florence ; St Martin des Noyers
Fontenay — Le Comte	Auzay ; Chaix ; Charzais ; Fontaines ; Fontenay Le Comte ; Le Langon ; L'Orbrie ; Montreuil ; Pissotte ; Poiré sur Velluire ; Saint Médard ; Velluire
Les Herbiers	Beaufou ; Les Epesses ; Les Herbiers ; Mesnard La Barotière ; Mouchamps ; St Mars La Reorthe ; St Paul En Pareds ; Vendrennes
L'Herminault	Bourneau ; L'Herminault ; Marsais Ste Radegonde ; Mouzeuil St Martin ; Nalliers ; Petosse ; Pouillé ; Serigné ; St Cyr des Gats ; St Laurent de la Salle ; St Martin des Fontaines ; Saint Valérien
Luçon	Chasnais ; Lairoux ; Luçon ; Magnils Reigniers ; Ste Gemme La Plaine
Maillezais	Benet ; Bouillé Courdault ; Doix ; Liez ; Maillezais ; St Pierre Le Vieux
Mareuil Sur Lay	Bessay ; Bretonnière ; Château Guibert ; La Claye ; Corpe ; La Couture ; Dissais ; Mainborgère ; Mareuil sur Lay ; Moutiers Sur Lay ; Péault ; Pineaux St Ouen ; Rosnay ; Sainte Pexine
Montaigu	Bernardière ; La Boissière de Montaigu ; Boufféré ; Bruffière ; Cugand ; La Guyonnière ; St Georges de Montaigu ; St Hilaire de Loulay ; Treize Septiers
Mortagne — Sur Sèvre	Chambretaud ; La Gaubretière ; Landes Genusson ; Mortagne sur Sèvre ; St Aubin des Ormeaux ; St Laurent sur Sèvre ; St Malo Du Bois ; St Martin des Tilleuls ; Tiffauges ; Treize Vents ; La Verrie
La — Mothe Achard	Beaulieu sous La Roche ; La Chapelle Achard ; La Chapelle Hermier ; Le Girouard ; Landeronde ; Martinet ; La Mothe Achard ; Nieul Le Dolent ; Ste Flaive Des Loups ; St Georges de Pointindoux ; St Julien des Landes ; St Mathurin
Moutiers — Les Mauxfaits	La Boissière des Landes ; Champ St Père ; Curzon ; Le Givre ; Moutiers Les Mauxfaits ; St Avaugourd des Landes ; St Cyr en Talmondais ; Saint Sornin ; St Vincent sur Graon
Palluau	Apremont ; La Chapelle Palluau ; Falleron ; Grand Landes ; Maché ; Palluau ; St Christophe du Ligneron ; St Etienne du Bois ; St Paul Mont Penit
Le Poiré Sur Vie	Aizenay ; Beaufou ; Belleville sur Vie ; La Genétouze ; Lucs sur Boulogne ; Poiré sur Vie ; Saligny ; St Denis La Chevasse
Pouzauges	Le Boupère ; Les Chatelliers Chateauroux ; Chavagnes Les Redoux ; La Flocellière ; Meilleraie Tillay ; Monsireigne ; Montournais ; Pommeraie sur Sèvre ; Pouzauges ; Réaumur ; Saint Mesmin ; St Michel Mont Mercure ; Tallud Ste Gemme
Rocheservière	L'Herbergement ; Mormaison ; Rocheservière ; St André Treize Voies ; St Philbert de Bouaine ; St Sulpice Le Verdon
La Roche — Sur Yon	Aubigny ; Chaillé S/Les Ormeaux ; La Chaize Le Vicomte ; Les Clouzeaux ; Fougéré ; Mouilleron Le Captif ; Nesmy ; La Roche Sur Yon ; Saint André d'Ornay ; St Florent des Bois ; Le Tablier ; Thorigny ; Venansault
Saint Fulgent	Bazoges en Paillers ; Les Brouzils ; Chauché ; Chavagnes en Paillers ; Copechagnière ; Rabatière ; St André Goule d'Oie ; Saint Fulgent
St Gilles — Croix de Vie	Coëx

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Canton	Communes
Sainte Hermine	La Caillère ; Chapelle Themer ; La Jaudonnière ; La Réorthe ; Saint Aubin La Plaine ; Saint Etienne de Brillouet ; Sainte Hermine ; Saint Hilaire du Bois ; Saint Jean de Beugné ; Saint Juire Champgillon ; Saint Martin Lars ; Simon La Vineuse ; Thiré
Saint Hilaire des Loges	Faymoreau ; Foussais Payré ; Mervent ; Nieul Sur l'Autize ; Oulmes ; Payré Sur Vendée ; Puy de Serre ; St Hilaire des Loges ; St Martin de Fraigneau ; St Michel Le Cloucq ; Xanton Chassenon

Département de Loire – Atlantique :

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

Canton	Communes
Legé	Coreoué s/ Logne ; Legé ; Touvois
Machecoul	Paulx ; St Etienne de Mer Morte ; La Marne
St Philbert de Grand Lieu	La Limouzinière ; St Colomban ; St Philbert de Grand Lieu (excepté le lac)
Aigrefeuille sur Maine	Geneston ; Montbert ; La Planche ; Vieillevigne

A l'intérieur de cette zone, les terres doivent respecter les critères définis au chapitre 7 Méthode d'obtention.

Explications sur les zones exclues de l'aire géographique :

- La zone de marais breton :

Le déficit hydrique est plus important et les terres présentent soit un caractère argileux trop marqué qui ne permet pas une aération suffisante (effet ralentisseur sur le mûrissement de la Moquette des sols argileux car ils favorisent la rétention de l'eau dans le sol), soit une trop forte salinité pour le haricot (le haricot est sensible à la présence de chlorures).

- Le littoral de Vendée :

Les sols du littoral présentent un caractère sableux très marqué avec une faible réserve utile, ce qui, associé à un déficit climatique important les mois d'été, ne permet pas au haricot de se développer dans les meilleures conditions (situation trop stressante).

- Les zones de marais du sud :

Le marais poitevin représente une limite naturelle au sud avec des terres de marais lourdes et argileuses qui ne permettent pas une bonne aération du sol. Le taux d'argile trop important ne permet pas de mener à bien la culture : le sol reste frais jusqu'à la récolte, ce qui ne favorise pas la maturation du grain en sec.

- Au nord :

La Loire permet une pénétration dans les terres des entrées océaniques qui contribuent à un déficit climatique élevé. Ce déficit important et les terrains plus sableux (donc avec une réserve utile plus faible) ne permettent pas la culture de la Moquette de Vendée.

- A l'est :

Historiquement, la production de Moquette de Vendée est centrée sur le département de la Vendée. A l'heure actuelle, il n'y a aucune production en Maine & Loire et en Deux Sèvres. De plus, la faible profondeur des sols ne permet pas une implantation satisfaisante de la culture et le climat est plus continental. Enfin, la vallée de la Sèvre nantaise représente une limite naturelle.

4) 6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT agricole ou la denrée alimentaire sont EST ORIGINAIREs DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Tenue de registre :

Les producteurs remplissent une fiche culturale par parcelle. Cette fiche contient au moins les informations suivantes :

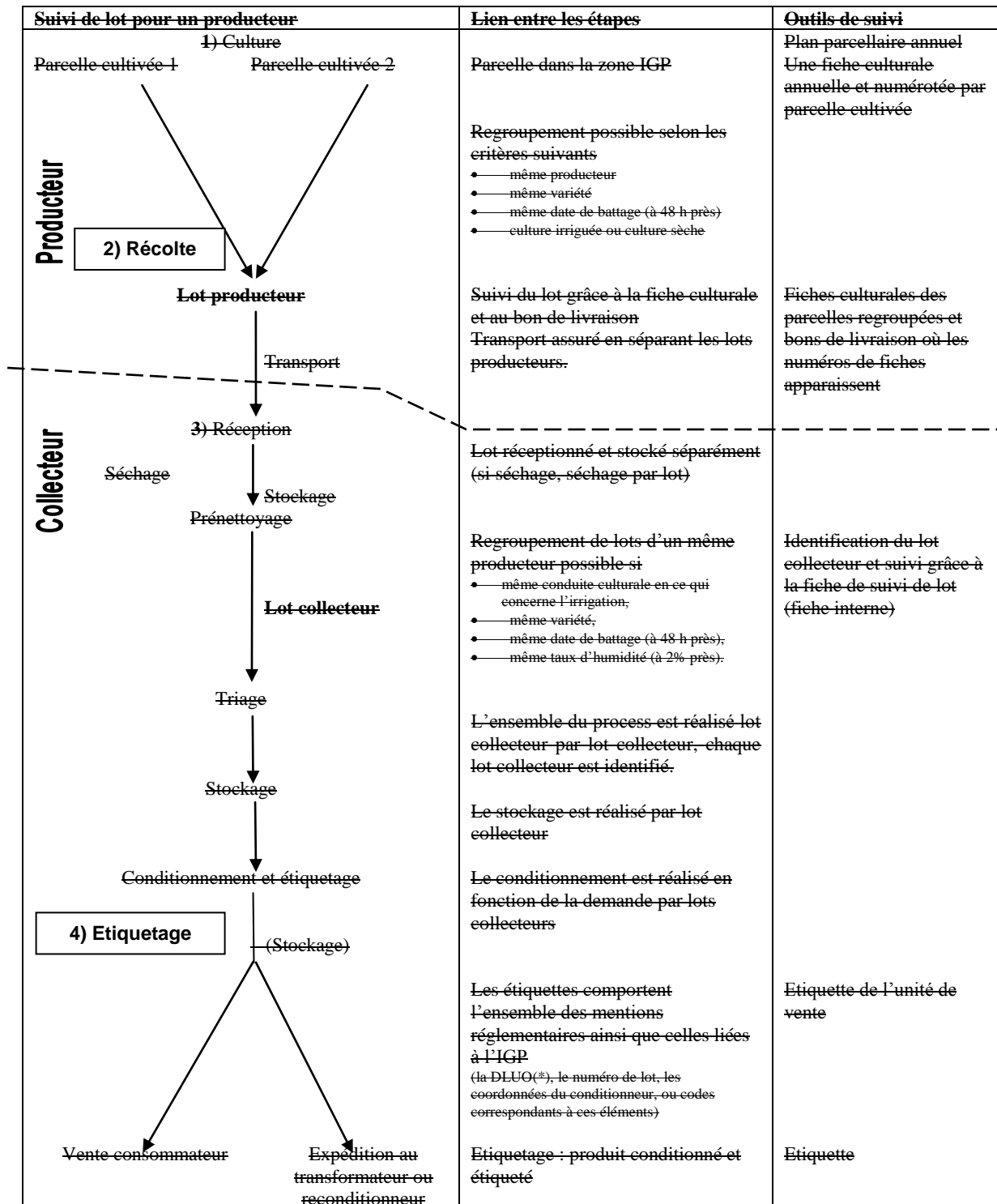
- variété ;
- dates de semis, d'arrachage et/ou battage ;

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- **précédent culturel.**

La traçabilité est assurée par lot.

Figure 1 2 : Moquette de Vendée : Schéma de suivi et de traçabilité d'un lot de « Moquette de Vendée » en sec et demi-sec



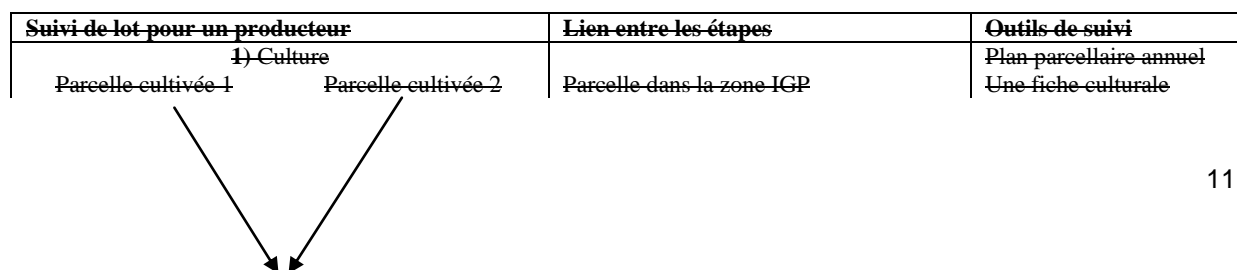
(*) DLUO : Date limite d'utilisation Optimale. La DLUO est une date indicative qui est apposée sur les denrées qui, une fois la date passée, peuvent avoir perdu tout ou partie de leurs qualités spécifiques, sans pour autant constituer un danger pour celui qui les absorberait.

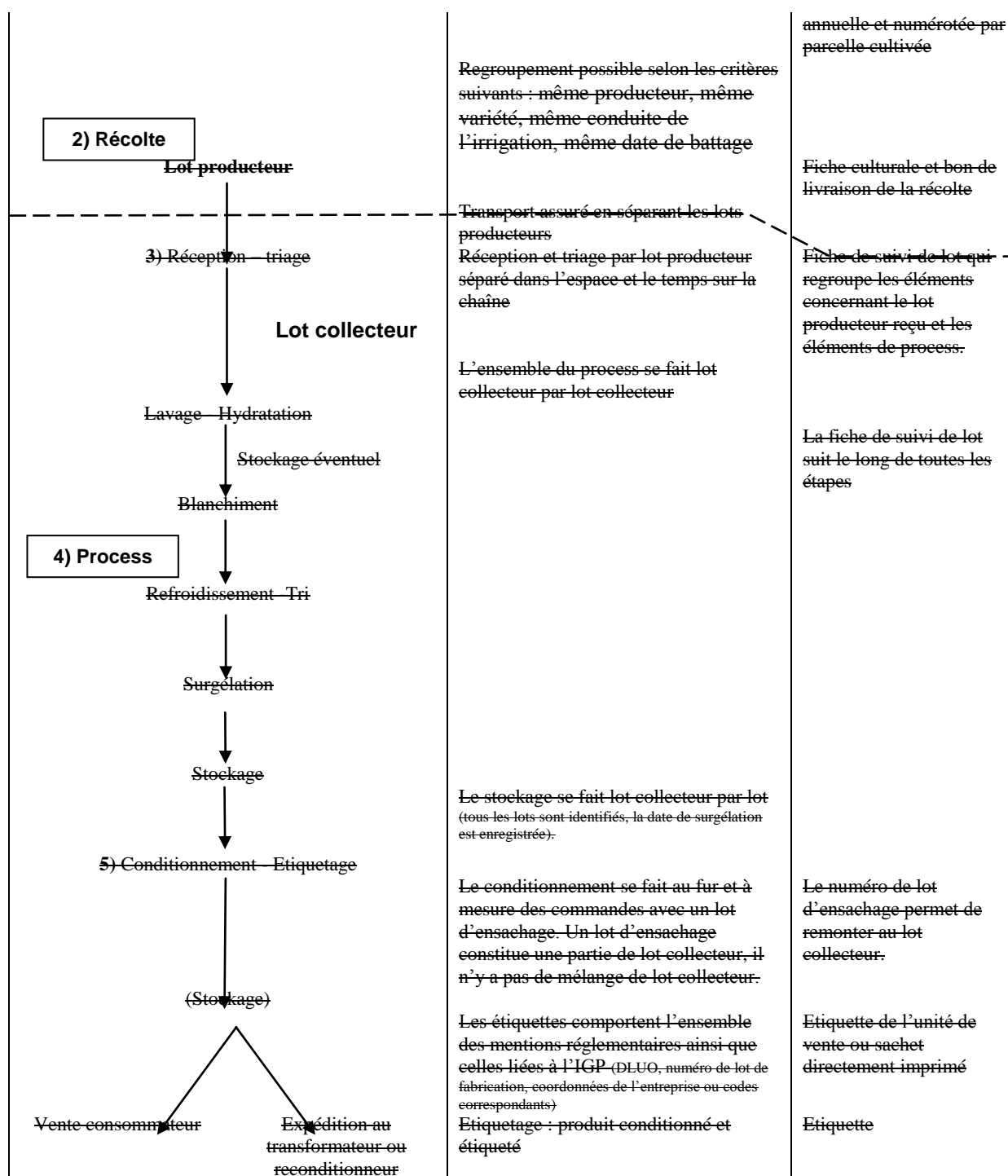
	Suivi de lot pour un producteur	Lien entre les étapes	Outils de suivi
--	---------------------------------	-----------------------	-----------------

1)	Parcelle cultivée 1	Parcelle cultivée 2	Parcelles dans la zone IGP	<ul style="list-style-type: none"> - Plan parcellaire annuel - Fiche culturale annuelle par parcelle - Bon de livraison mentionnant les n° de fiches culturales - Fiche de suivi de lot
2)	Lot producteur		Lot producteur Regroupement possible des parcelles dans un même lot producteur selon les critères suivants : <ul style="list-style-type: none"> • même conduite culturale • même variété • même date de battage (à 48h près pour le sec) 	
3)	Lot collecteur		Lot collecteur Regroupement possible, pour le sec, si en plus des critères précédents, les lots ont le même taux d'humidité (à 2% près)	
4)	Etiquetage		Les étiquettes mentionnent le numéro de lot	

1)	Culture : la fiche culturale est datée et numérotée (chaque fiche a un numéro différent)
2)	Récolte : Lot producteur : le bon de livraison est numéroté (chaque bon a un numéro différent) et renseigné des numéros de fiches culturales de la ou des parcelles constituant le lot producteur.
⇒ Lien entre 1) et 2) : les numéros de parcelles et de fiches culturales font le lien dans les deux sens.	
3)	Réception : le numéro de lot collecteur interne est appliqué au lot producteur (chaque lot a un numéro unique au niveau de l'organisme de collecte et de triage), ce qui permet de connaître la date de réception et le ou les numéros de bons de livraison et donc le producteur. Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot identifié. Un ordre de façonnage peut être généré entre chaque étape, cet ordre regroupe les informations sur le lot.
⇒ Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot collecteur est généré à partir des bons de livraisons pour le producteur concerné.	
4)	Etiquetage : le numéro de lot collecteur permet de constituer le numéro de lot pour les unités de vente. Ce numéro L'étiquetage comprend : <ul style="list-style-type: none"> • un numéro créé en interne, • la DDM (date de durabilité minimale) DLUC (date limite d'utilisation optimale), • la raison sociale qui permet de contacter le conditionneur.
=> Lien entre 3) et 4) : Le numéro de lot sur l'étiquette permet de remonter à chaque étape du process et donc au producteur.	

Figure 3 : Moquette de Vendée : Schéma de suivi et de traçabilité d'un lot de Moquette de Vendée en demi-sec surgelée :





- 1) Culture : la fiche culturale est datée et numérotée (chaque fiche a un numéro différent)
- 2) Récolte : Lot producteur : le bon de livraison est numéroté (chaque bon a un numéro différent) et renseigné des numéros de fiches culturales de la ou des parcelles constituant le lot producteur.
=> Lien entre 1) et 2) : les numéros de parcelles et de fiches culturales font le lien dans les deux sens.
- 3) Réception : le numéro de lot collecteur interne est appliqué au lot en relation avec la date de réception et le ou les numéros de bons de livraison et les informations du bon.
=> Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot collecteur est fonction des numéros de bons de livraisons.
- 4) Process : Chaque étape du process est réalisée lot collecteur par lot collecteur. Un identifiant complémentaire est ajouté pour notifier le rang de l'équipe de surgélation dans une même journée de

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

fonctionnement.

=> **Lien entre 3) et 4) : le numéro de lot collecteur est conservé au long du process. Il permet de faire le lien entre le lot producteur en amont et l'équipe de travail de l'usine tout au long du process.**

Conditionnement — Etiquetage : l'ensachage et l'étiquetage se font en même temps au fur et à mesure des commandes. Le numéro de lot collecteur permet de reprendre les informations nécessaires à la mise en sachet (détermination de la DLUO par exemple). Le numéro de lot d'ensachage est constitué à partir du numéro de lot collecteur. Ce numéro reprend :

5)

- un numéro constitué du numéro de lot ensachage et jour de conditionnement,
- la DLUO (Date limite d'utilisation optimale).

=> **Lien entre 4) et 5) : Le numéro de lot sur l'unité de vente est généré en fonction des numéros de lots précédents (lot collecteur + numéro producteur). Un lot d'ensachage correspond à un producteur, une date de récolte, une livraison, une équipe de surgélation et une date d'emballage spécifiques.**

Figure 24 : Moquette de Vendée : Schéma de suivi et traçabilité de d'un lot pour la préparation de « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée

Suivi de lot pour un lot collecteur livré	Lien entre les étapes	Outils de suivi
<p>(1) Cf. FIGURE 2</p> <p>Expédition au transformateur</p> <p>(2) Réception du lot collecteur</p> <p>Trempage égouttage</p> <p>Blanchiment</p> <p>Rinçage Refroidissement Egouttage</p> <p>(3)</p> <p>Conditionnement Assemblage</p> <p>Cycle de Pasteurisation</p> <p>Refroidissement stockage</p> <p>(4) Etiquetage</p>	<p>Approvisionnement en Moquette de Vendée en sec</p> <p>Etiquetage : produit conditionné et étiqueté Transport assuré avec lots identifiés</p> <p>Le lot est identifié par</p> <ul style="list-style-type: none"> • son numéro de lot collecteur, • la date de livraison, • la DLUO. <p>Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs</p> <p>Une fiche de préparation est créée qui suit le lot et comporte les éléments permettant de remonter au lot réceptionné</p> <p>La suite du process se fait lot de préparation par lot de préparation</p> <p>Lot de préparation par lot de préparation barquettes ou sachets</p> <p>Le cycle de pasteurisation est indiqué sur la fiche de préparation Un lot de préparation peut être utilisé pour plusieurs cycles, à chaque cycle correspond un lot de pasteurisation</p> <p>Stockage à température inf. ou égale à +4°C. La Moquette de Vendée est stockée par lot de pasteurisation.</p> <p>L'étiquetage comporte les éléments qui permettent de retrouver le lot de pasteurisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La date de préparation ; • La DLC ; • Les coordonnées de l'entreprise 	<p>Etiquette</p> <p>Bon de réception comptabilité matière de l'entreprise</p> <p>Fiche de préparation</p> <p>Fiche de préparation</p> <p>Fiche de préparation qui regroupe les éléments du cycle de pasteurisation</p> <p>Fiche de préparation sur laquelle est inscrit l'identifiant du cycle de pasteurisation</p> <p>Fiche de préparation et de stockage</p> <p>Etiquette de l'unité de vente (barquette) numéro de lot</p>

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Transport ↓ Vente consommateur	Les barquettes ou sachets transportés sont identifiés	ordre de transport — liste des destinations par lot
--------------------------------------	---	---

		Liens entre les étapes	Outils de suivi
1)	Cf. Figure 1 + Expédition au transformateur	Approvisionnement en IGP « Moquette de Vendée » et sel marin éventuellement	
2)	Réception du lot	Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs	- Etiquette du lot réceptionné - Bon de réception
3)	Process industriel	Une fiche de préparation est créée qui suit le lot et comporte les éléments permettant de remonter au lot réceptionné	- Comptabilité matière de l'entreprise - Fiches de préparation
4)	Etiquetage	Les étiquettes mentionnent le numéro de lot	- Etiquette de l'unité de vente

(1)	Chez le collecteur : Expédition au transformateur : produit conditionné et identifié par un numéro de lot.
(2)	Réception chez le transformateur : un identifiant de suivi est appliqué au lot en relation avec les informations de réception et le bon de livraison.
⇒ Lien entre 1) et 2) : l'identifiant de suivi interne est fonction des informations concernant le lot réceptionné.	
(3)	Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot. Des identifiants complémentaires peuvent être ajoutés en fonction du rang de tournée et/ou du numéro d'autoclave.
⇒ Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot de préparation est conservé tout au long du process. Il permet de faire le lien entre le lot réceptionné en amont et la phase de transformation (tournée, autoclave).	
(4)	Etiquetage : les produits sont étiquetés lots par lots. Le numéro de lot est appliqué sur l'étiquette ou le contenant il est fonction du lot de préparation et permet d'établir la DLC ou la DDM .
Lien entre 3) et 4) : les produits sont étiquetés lot par lot. Le code sur l'unité de vente est généré en fonction des éléments de la fiche de préparation (date, tournée, autoclave) qui permettent de remonter à la préparation et donc à la réception de matière première.	

Figure 5 : Moquette de Vendée : Schéma de suivi de lot pour la production de Moquette de Vendée euite au naturel stérilisée.

Suivi de lot pour un lot collecteur livré	Liens entre les étapes	Outils de suivi
(1) — Cf. FIGURE 2 Expédition au transformateur ↓	Approvisionnement en Moquette de Vendée en sec	
(2) — Réception du lot collecteur ↓	Etiquetage : produit conditionné et étiqueté Transport assuré avec lots identifiés Le lot est identifié par • son numéro de lot collecteur,	Etiquette Bon de réception — comptabilité

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mogette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

<pre> graph TD A[Trempage-égouttage] --> B[Blanchiment] B --> C[Conditionnement-Assemblage] C --> D[Cycle de Stérilisation] D --> E[Etiquetage] E --> F[Transport] F --> G[Vente consommateur] </pre>	<ul style="list-style-type: none"> • — la date de livraison; • — la DLUO. <p>Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs</p> <p>Une fiche de préparation est créée qui suit le lot et comporte les éléments permettant de remonter au lot réceptionné</p> <p>La suite du process se fait lot de préparation par lot de préparation</p> <p>Stérilisation lot par lot bœaux verres</p> <p>Le cycle de stérilisation est indiqué sur la fiche de préparation Un lot de préparation peut être utilisé pour plusieurs cycles, à chaque cycle correspond un lot de stérilisation</p> <p>L'étiquetage comporte les éléments qui permettent de retrouver le lot de stérilisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • — La date de préparation ; • — La DLUO ; • — Les coordonnées de l'entreprise <p>Les bœaux transportés sont identifiés</p>	<p>matière de l'entreprise.</p> <p>Fiche de préparation</p> <p>Fiche de préparation</p> <p>Fiche de préparation qui regroupe les éléments du cycle de stérilisation</p> <p>Fiche de préparation sur laquelle est inscrit l'identifiant du cycle de stérilisation</p> <p>Etiquette de l'unité de vente (bœal) — numéro de lot</p> <p>bon de livraison, liste des destinations</p>
---	---	--

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~(1) Chez le collecteur : Expédition au transformateur : produit conditionné et identifié par un numéro de lot.~~

~~(2) Réception chez le transformateur : un identifiant de suivi est appliqué au lot en relation avec les informations de réception et le bon de livraison.~~

~~Lien entre 1) et 2) : l'identifiant de suivi interne est fonction des informations concernant le lot réceptionné.~~

~~(3) Process : chaque étape du process est réalisée lot par lot. Des identifiants complémentaires peuvent être ajoutés en fonction du rang de tournée et/ou du numéro d'autoclave.~~

~~Lien entre 2) et 3) : le numéro de lot de préparation est conservé tout au long du process. Il permet de faire le lien entre le lot réceptionné en amont et la phase de transformation (tournée, autoclave).~~

~~(4) Etiquetage : les produits sont étiquetés lots par lots. Le numéro de lot est appliqué sur l'étiquette ou le contenant il est fonction du lot de préparation et permet d'établir la DLC.~~

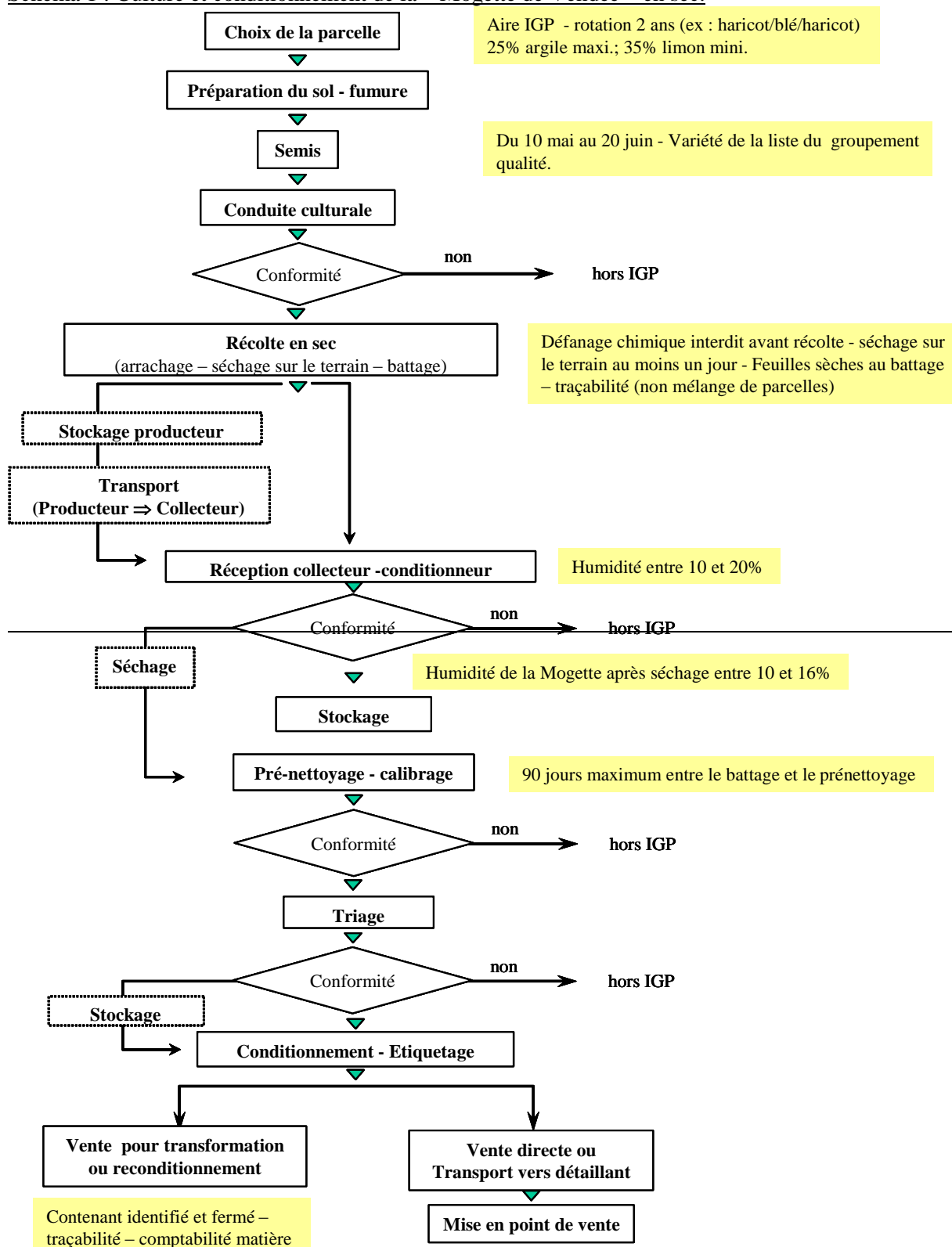
~~Lien entre 3) et 4) : les produits sont étiquetés lot par lot. Le code sur l'unité de vente est généré en fonction des éléments de la fiche de préparation (date, tournée, autoclave) qui permettent de remonter à la préparation et donc à la réception de matière première.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

5) 7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT de la denrée alimentaire.

5.1 Production de la « Moquette de Vendée » sèche et demi-sèche

Schéma 1: Culture et conditionnement de la « Moquette de Vendée » en sec.



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mogette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

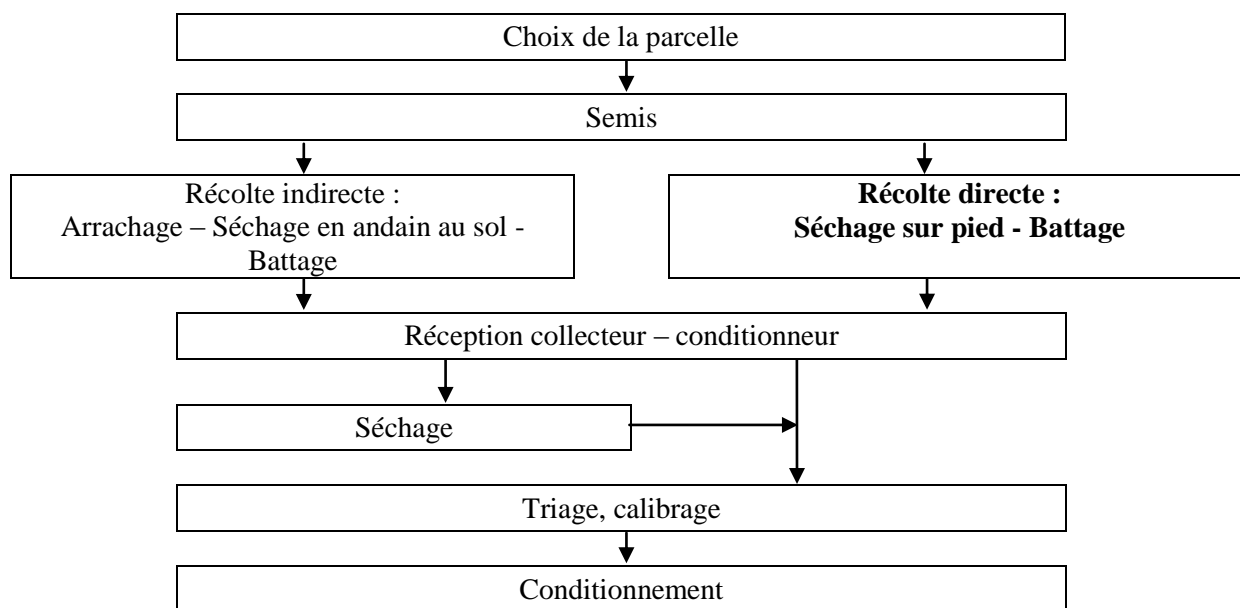
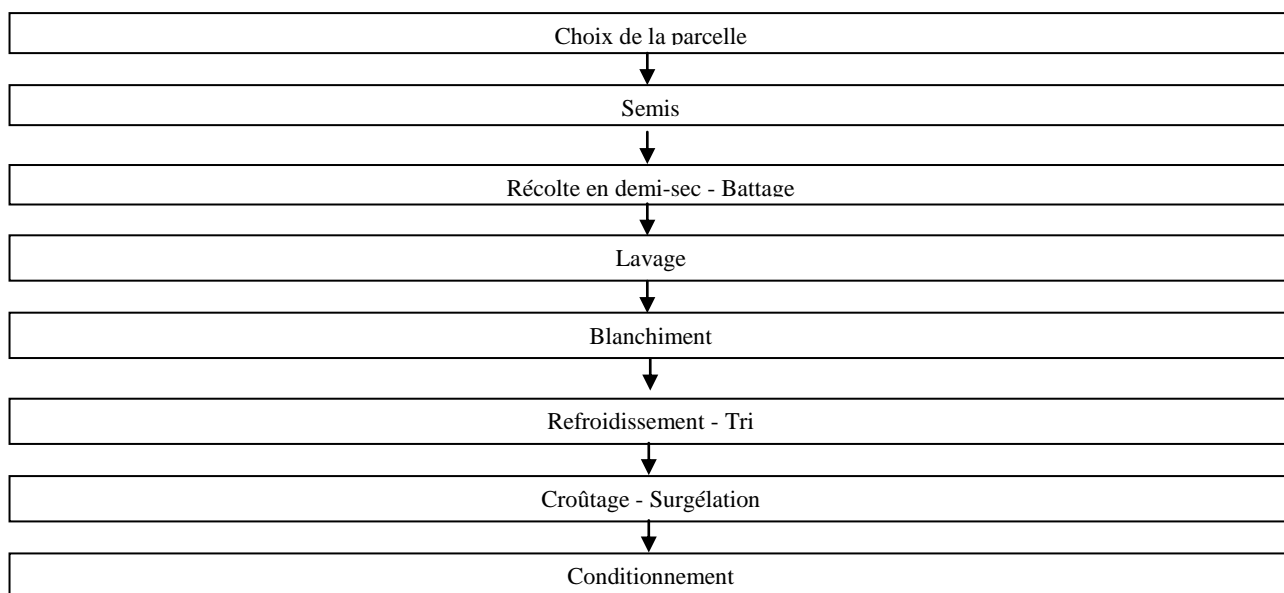
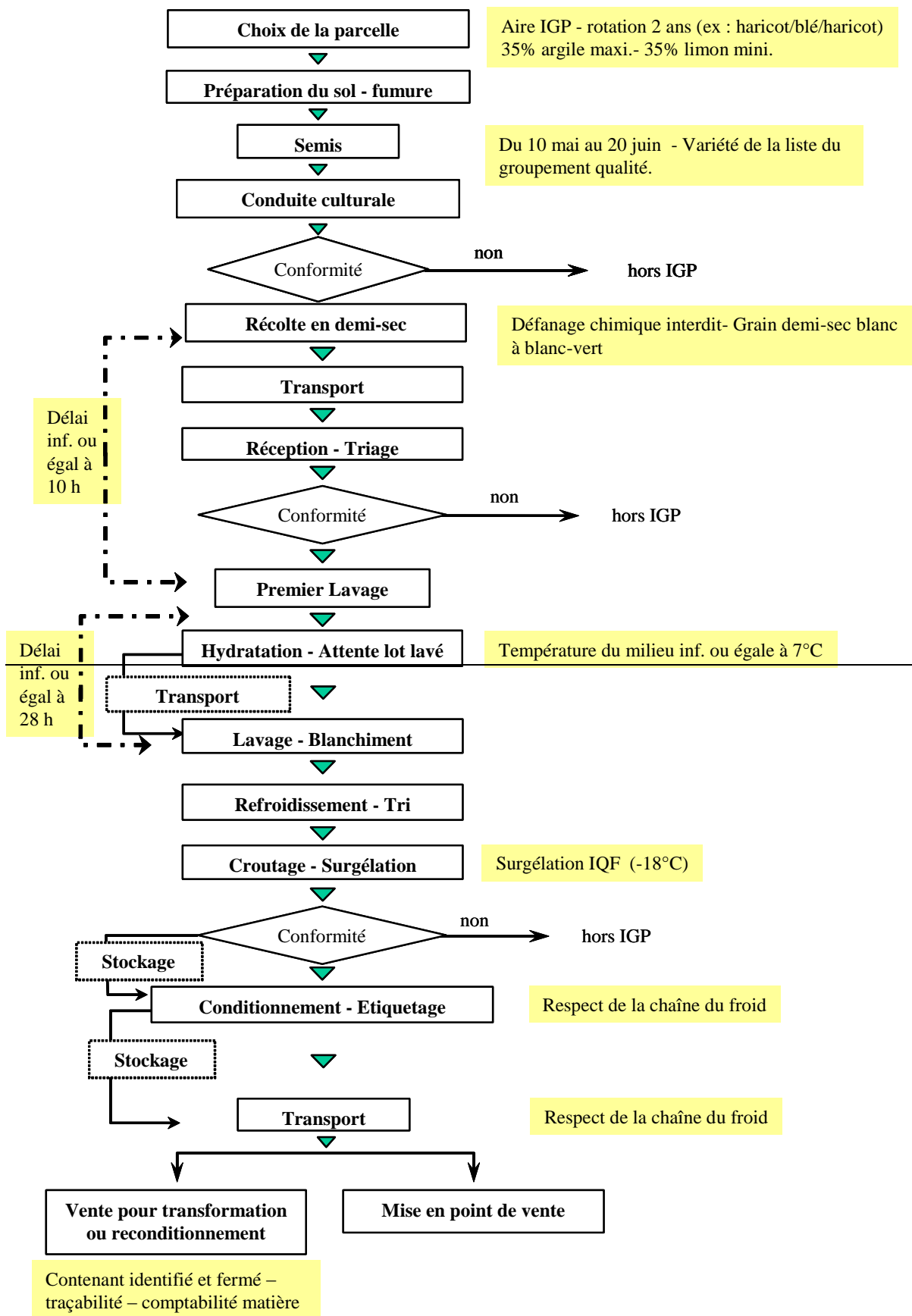


Schéma 2 : Culture et conditionnement de la « Mogette de Vendée » en demi-sec surgelé.



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO



5.2 Culture de la « Moquette de Vendée » sèche et demi-sèche

7.1 Choix Caractéristiques de la parcelle :

~~Les parcelles retenues pour la culture de la « Moquette de Vendée » (sec ou demi-sec) présentent le choix de la parcelle selon les caractéristiques suivantes :~~

~~pédologiques (taux de limon et d'argile) et la préparation fine du sol permettent une bonne implantation de la Moquette de Vendée. Alliée aux caractéristiques pédoclimatiques du département de la Vendée (climat océanique, bon ensoleillement et alimentation hydrique), cette conduite garantit le goût et la tendreté de la Moquette de Vendée. De plus, la présence de mauvaises herbes et de parasites étant limitée par la conduite culturale, les impuretés sont limitées et la qualité visuelle du grain est assurée.~~

- ~~Pour la culture de la « Moquette de Vendée » sèche, récoltée par battage après arrachage et séchage au sol (mode de récolte indirecte) :~~
 - Argile : 25% maximum
 - Limons totaux : 35% minimum
- ~~Pour la culture de la « Moquette de Vendée » sèche, récoltée par battage sans arrachage et avec séchage sur pied (mode de récolte directe) :~~
 - Argile : 35% maximum
 - Limons totaux : 35% minimum
- ~~Pour la culture de la « Moquette de Vendée » demi-sèche :~~
 - Argile : 35% maximum
 - Limons totaux : 35% minimum

~~Les caractéristiques des parcelles qui peuvent recevoir de la Moquette de Vendée sont les suivantes :~~

- ~~Elles doivent être incluses dans la zone de production définie ;~~
- ~~Elles doivent comporter :~~
 - ~~En SEC : Argile : 25% maximum Limons totaux : 35% minimum~~
 - ~~En DEMI SEC : Argile : 35% maximum Limons totaux : 35 % minimum.~~

~~Le différentiel de taux d'argile entre le sec et le demi-sec s'explique de la manière suivante :~~

~~—Pour la Moquette de Vendée sèche, un sol trop argileux met en péril la culture dans la mesure où il ne ressuie pas assez rapidement ce qui ne permet pas une bonne préparation de sol au printemps et un réchauffement suffisamment rapide. Un sol argileux va rester frais et lors de la récolte et de l'andainage (mise en tas linéaire pour le séchage), l'humidité dégagée sera néfaste pour le haricot sec.~~

~~—Ce handicap n'existe pas pour la Moquette de Vendée demi-sèche, dont le cycle est plus court (possibilité d'implantation plus tardive dans les sols un peu plus argileux) et dont la récolte est directe. Les producteurs dans la démarche doivent présenter une analyse granulométrique du sol des parcelles destinées à la Moquette de Vendée lors des contrôles de qualification préalable.~~

~~Les parcelles qui conviennent sont référencées sur une fiche de référencement. Ce registre des parcelles est constitué au fur et à mesure des campagnes de haricots et de l'évolution du parcellaire des exploitations.~~

~~La rotation est au minimum de deux ans (ex. de rotation minimale : blé Moquette blé). La parcelle ne doit pas avoir reçu de **La culture qui précède celle de la « Moquette de Vendée »** ni une autre n'est pas une légumineuse. de plein champ (pois, féverole, lupin, soja, fève, luzerne) l'année précédant la culture. Ce délai permet de réduire les risques sanitaires liés à la monoculture, ce qui permet de limiter d'autant les traitements.~~

7.2 Préparation du sol fumure :

~~La préparation du sol doit permettre de limiter au maximum la présence de mottes. En effet, si la terre est bien préparée et meuble la profondeur de semis sera mieux contrôlée. La terre fine, meuble, doit englober la graine afin de favoriser une germination et une levée homogènes. Ce travail du sol permet~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mogette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~également à l'eau d'atteindre la graine par capillarité. Le haricot pour se développer doit être implanté dans une terre aérée.~~

~~Le chlorure de potassium est interdit les trois mois précédant le semis. Le chlorure de potassium a un effet négatif sur la croissance de la plante, le chlore dégagé détruit les racines de la jeune plantule. Après amendement au chlorure de potassium, les plantes grandissent plus lentement, ce qui ne permet pas une récolte dans des conditions optimales (grains à différents stades de maturité, couleurs différentes, tailles hétérogènes).~~

~~La fertilisation azotée est raisonnée. La dose est établie par le producteur à l'aide de la méthode des bilans.~~

7.3 Semis :

~~Le semis s'effectue à partir du 10 mai avec les variétés actuelles, afin de s'assurer qu'il est réalisé dans une terre suffisamment réchauffée et ressuyée. Assurer l'homogénéité de la levée apporte une garantie supplémentaire d'homogénéité de la récolte. Avant cette date la terre risque d'être trop froide, la Mogette lèvera de manière échelonnée, ne se développera pas correctement et le produit final n'aura pas la qualité attendue. Si les deux critères, température et humidité, ne sont pas respectés, la culture subit des retards de développement, une levée hétérogène et étalée.~~

~~La date du 20 juin a été fixée car le climat vendéen, avec des automnes assez pluvieux, rend très hypothétiques les récoltes réalisées à partir d'octobre.~~

~~La période de Le semis est limitée s'effectue du 10 mai au 20 juin. Le producteur est autorisé à semer avant la date du 10 mai si la température du sol à la profondeur du semis (entre 1 et 4 cm) est d'au moins 12°C.~~

Choix des semences-Variétés :

La « Mogette de Vendée » est produite à partir de semences standard :

- portant la mention « Règles et normes CE ». Elles sont inscrites au catalogue officiel français ou européen et soumises aux contrôles des services officiels.
- inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement.

L'utilisation de semences fermières est interdite.

L'inscription d'une nouvelle variété respecte une procédure permettant de s'assurer que :

- les caractéristiques physiques décrites au chapitre « Description du produit » du présent cahier des charges sont vérifiées
- les caractéristiques organoleptiques suivantes sont présentes après cuisson : « grains fondants » et « peau fine ».

Une nouvelle variété ne peut être inscrite dans la liste des variétés reconnues par le groupement que si:

- pendant deux campagnes de mise à l'essai et après avis du groupement elle satisfait aux critères évoqués ci-dessus
- elle fait l'objet d'un avis favorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts ».

Une variété déjà inscrite peut être exclue si elle fait l'objet d'un avis défavorable d'un comité de dégustation dit « comité d'experts » du groupement, après prélèvements et dégustations d'échantillons représentatifs.

Le « comité d'expert » est composé d'au moins 5 personnes représentant minimum 2 des 3 collèges suivants : consommateurs, personnes ayant exercé ou exerçant une activité dans le monde agricole et restaurateurs. Les décisions finales d'inscription ou d'exclusion d'une variété de la liste des variétés reconnues sont prises par le groupement. La liste de variétés autorisées est disponible au siège du groupement et transmise à l'organisme de contrôle annuellement.

~~Les variétés de semences utilisées sont sélectionnées de manière régulière par l'interprofession de la Mogette de Vendée parmi les variétés commerciales disponibles au catalogue officiel des variétés et qui correspondent aux critères attendus pour la Mogette de Vendée et restent dans la ligne de la~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mogette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~Mogette de Vendée telle que connue traditionnellement en Vendée. La liste des variétés est annuelle et diffusée aux producteurs.~~

~~L'Interprofession fait reposer ses choix sur plusieurs éléments :~~

~~— L'analyse agronomique et technique des techniciens agricoles qui assurent le suivi de la production et peuvent tester d'autres variétés pour compléter la liste, ainsi que le retour d'observations des producteurs eux-mêmes.~~

~~— Les résultats de dégustations réalisées en interne (groupe de producteurs et de conserveurs, accompagné de personnes invitées) durant l'hiver sur la production récoltée.~~

~~Certaines variétés choisies pourront n'être adaptées que pour un des deux types de récolte, et dans ce cas, cette caractéristique est précisée sur la liste de l'interprofession.~~

7.4 Conduite culturale :

~~Au cours de la culture, les traitements phytosanitaires sont réalisés en utilisant des produits homologués. Les producteurs disposent chaque année d'une liste des produits phytosanitaires autorisés fournie par l'Interprofession. Les dates d'intervention et les doses apportées sont enregistrées sur la fiche culturale.~~

~~Le binage, pour les haricots cultivés en vue d'une récolte en sec, est conseillé, il permet d'éliminer les mauvaises herbes restantes. Le producteur favorisera le binage pour limiter les traitements chimiques. Il est possible même après que les gousses soient formées.~~

~~Le binage est difficile à réaliser en demi-sec du fait de l'écartement plus réduit. En demi-sec, son inconvénient majeur est le risque de la présence de terre collée aux gousses qui risque également de toucher les grains. Un écartement plus réduit en demi-sec est primordial pour obtenir des haricots de stade homogène à la récolte.~~

~~Les producteurs de sec peuvent augmenter l'écartement et permettre le binage du fait de la méthode de récolte : la phase de séchage qui suit l'arrachage permet de réduire l'hétérogénéité des stades des haricots. Les haricots continuent à mûrir pendant cette phase. Cette étape est impossible en demi-sec.~~

~~Des contrôles documentaires permettent de s'assurer de la bonne conduite de la culture.~~

~~Les producteurs doivent en effet remplir une fiche culturale qui précise la conduite culturale réalisée. Ils doivent aussi fournir un plan annuel de l'exploitation identifiant les parcelles de Mogette, ainsi qu'une analyse physique du sol la première année.~~

~~Des visites de parcelles régulières complètent le dispositif.~~

~~L'irrigation n'est pas rendue obligatoire par le référentiel. Elle compense le déficit hydrique, qui, s'il est trop important, entraîne une mauvaise fécondation des plantes. A la récolte, cela se traduit par des tailles de grains hétérogènes. C'est essentiellement le savoir-faire des producteurs qui leur permet d'effectuer les apports nécessaires. Des expérimentations ont été et peuvent être menées par l'Interprofession afin de confirmer ce savoir-faire par des mesures au champ.~~

~~Toutes les étapes de la culture sont communes que ce soit pour une récolte en sec ou une récolte en demi-sec.~~

5.3 7.5 Récolte et conditionnement de la « Mogette de Vendée » sèche :

La récolte :

En sec :

La récolte a lieu en août ou septembre selon la date de semis.

La récolte du haricot sec se fait en plusieurs étapes, **selon le mode de séchage des gousses choisi : arrachage et séchage au sol (récolte indirecte) ou séchage direct sur pied (récolte directe).**

Cas de la récolte indirecte :

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- d'abord arrachage des pieds de haricots ;
- séchage sur le terrain à l'air pendant un jour minimum ;
- les plants de haricots sont andainés et peuvent être retournés pour assurer un séchage uniforme.

Cas de la récolte directe : séchage des gousses sur pied

~~Battage des gousses pour récolter les grains.~~ **Puis, dans les deux cas, le battage s'effectue lorsque au moins 90% des gousses sont sèches.** ~~la majorité des feuilles vertes a séché et que le grain a atteint le taux d'humidité (estimé) adéquat (10—20%).~~

~~Le défanage chimique avant l'arrachage est interdit. Il se fait naturellement, grâce aux conditions climatiques favorables du territoire de production.~~

La collecte – le conditionnement :

~~La Moquette de Vendée est séchée si son~~ **L'humidité des grains à la réception est mesurée et comprise entre 12%16% et 25% 20% d'humidité. Le séchage est obligatoire si l'humidité est supérieure à 17%.**

Grâce à la maîtrise des étapes de collecte et de conditionnement de la « Moquette de Vendée » récoltée en sec, le brillant, la blancheur et la tendreté des grains sont assurés (mesure du taux d'humidité, récolte au bon stade de maturité qui prévient les traces de battage).

~~Le prénettoyage, qui constitue la première phase du tri, doit être réalisé au plus tard 90 jours après le battage, toujours pour limiter au maximum le salissement des grains. Plusieurs passages dans les outils de triage peuvent ensuite avoir lieu. Les phases de triage rigoureuses qui sont menées assurent l'absence d'impuretés. Les grains de « Moquette de Vendée » sont entiers et présentent un pourcentage d'impuretés très faible.~~ **Les caractéristiques suivantes après triage :**

- **0,4% maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation**
- **4% maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.**

5.4 7.6 Récolte et conditionnement de « Moquette de Vendée » demi-sèche surgelée :

Récolte

En demi-sec :

~~La récolte du haricot demi-sec est un~~ **Le battage est direct et est réalisé au stade où au moins 65% des grains sont blancs.** ~~Lorsque la majorité des plantes a atteint le bon stade de récolte, l'ensemble de la parcelle est récolté mécaniquement. Les gousses ne doivent pas être trop vertes : le stade demi-sec ne serait pas atteint. Ils ne doivent pas être non plus trop secs. Le défanage chimique est interdit. C'est le savoir faire et l'expérience du producteur au cours de la culture qui lui permettent de déterminer le bon stade. La récolte mécanique permet d'assurer une récolte dans les meilleurs délais. Après la récolte, le plus important est d'éviter le réchauffement des grains qui pourrait entraîner une fermentation du produit. Aussi la récolte de demi-sec se fait généralement de nuit pour avoir les températures du produit à la récolte les plus basses possible.~~

Traitement industriel

La température de la « Moquette de Vendée » demi-sèche est inférieure ou égale à 30°C à réception. Pour un même lot, le délai entre la fin de la récolte et le début du ~~premier~~ lavage est inférieur ou égal à 10h.

~~Cette étape de~~ **Au cours du lavage avec refroidissement rapide est suivie d'une période de stockage pendant lequel** le produit se réhydrate et gagne ainsi en homogénéité. Il est ensuite, **si nécessaire,** lavé ~~une seconde~~ **de nouvelles** fois avant d'être blanchi. Pour un lot, le délai entre la fin du premier lavage et l'entrée en blanchiment est inférieure ou égal à 28h.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~Pour l'étape de croutage — surgélation (réalisée en continu après le blanchiment), le procédé utilisé doit garantir le respect maximal de la structure de la graine. Il doit permettre d'éviter une prise en masse des grains. La « Moquette de Vendée » passe en dans une couche sur un tapis ce qui favorise la descente rapide en température. Le produit est surgelé selon la méthode IQF¹ et sa température du produit après surgélation doit être est maintenue inférieure à -18°C afin de garantir le maintien de ses caractéristiques.~~

~~De la même manière qu'en sec, la Moquette de Vendée demi-sec surgelée présente un taux d'impuretés faible, ce qui est assuré par les phases de nettoyage et de triage, notamment par un triage final manuel et/ou optique. La tendreté du grain et son homogénéité de forme sont assurées par les mêmes moyens et la sélection rigoureuse des lots.~~

Le lot de haricot présente les caractéristiques suivantes après triage :

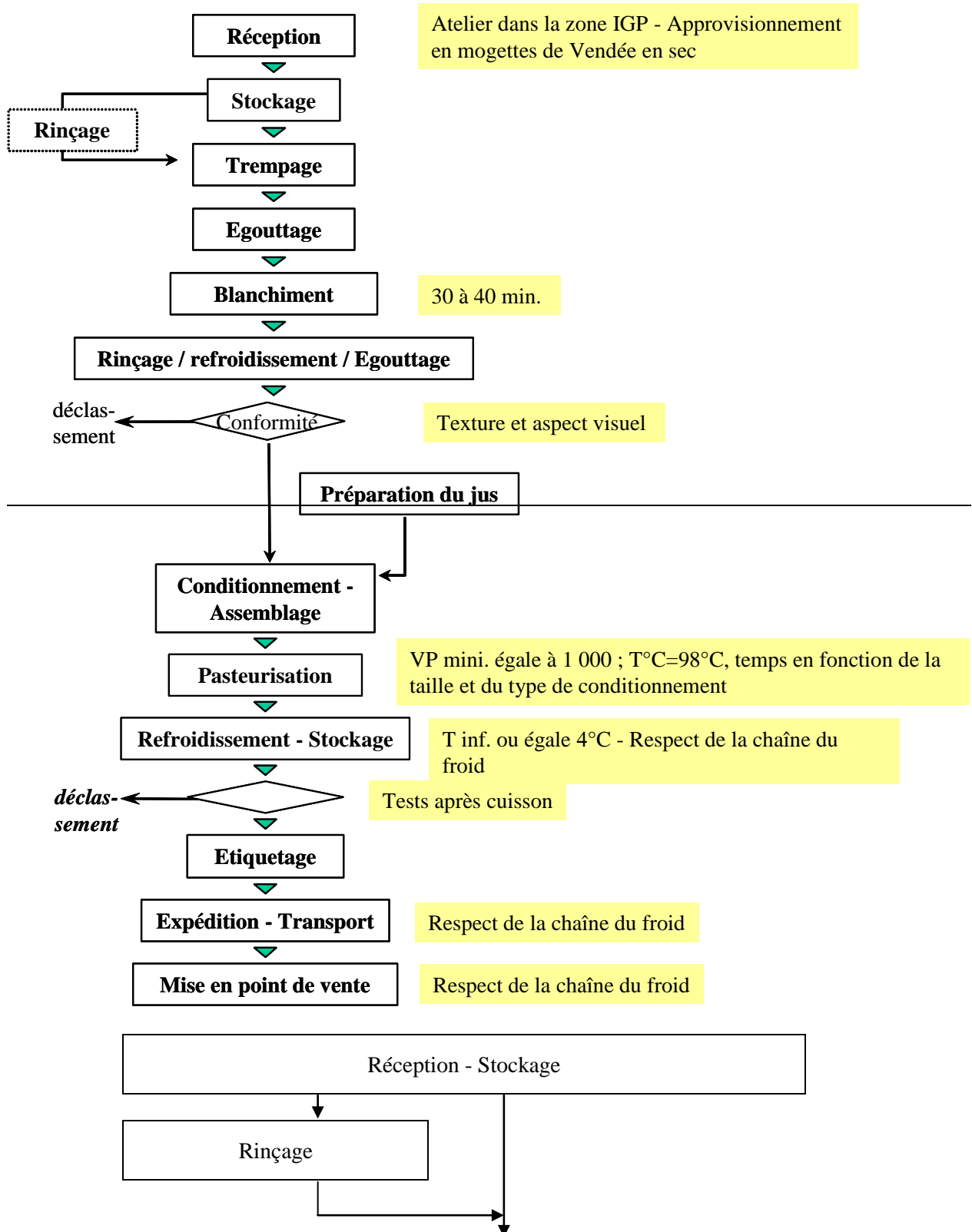
- **0,4% maximum (en masse) de corps étranger, poussières, graines étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation**
- **4% maximum (en masse) de grains tâchés, fripés, repliés, cassés.**

¹ IQF (Individually Quick Frozen) : technique de fabrication de produits surgelés adaptée pour les petits produits fragiles évitant que les pièces ne s'agglomèrent entre elles.

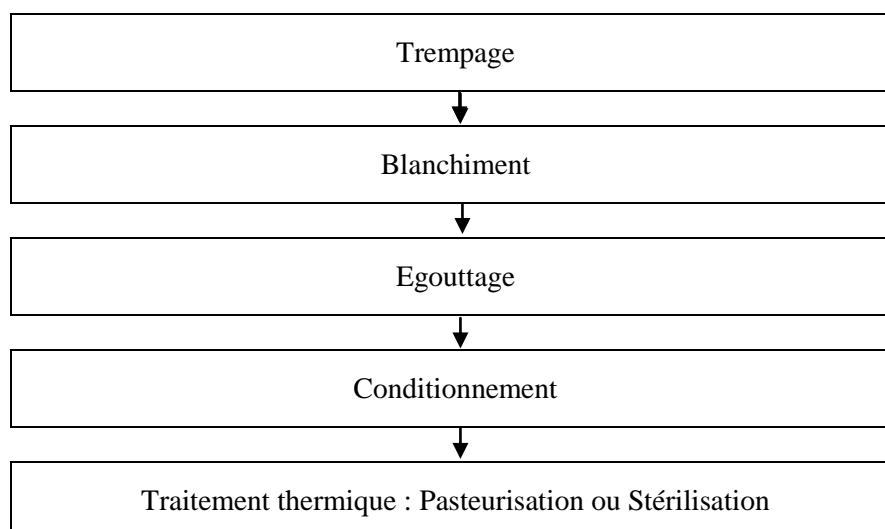
5.5 7.7 Préparation de la « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée

Schéma 3 : Préparation de la « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée.

La « Moquette de Vendée » cuite au naturel est préparée produite à partir de « Moquette de Vendée ».



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO



La « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée :

~~La Moquette de Vendée cuite au naturel pasteurisée est produite à partir de Moquette de Vendée.~~

~~Les produit sec est grains de « Moquette de Vendée » sont trempés de manière uniforme : l'eau recouvre les grains. Elle est Les grains sont ensuite blanchise puis refroidise pour être mise en sachets ou en barquettes. La Moquette de Vendée est conditionnése avec un jus constitué d'eau et de avec ou sans sel marin (ou non).~~

~~La qualité du blanchiment est vérifiée visuellement. Le temps de blanchiment est de 30 à 40 minutes maximum.~~

~~Le temps de pasteurisation varie selon le type de conditionnements.~~

~~La température de pasteurisation se situe autour de 98°C. La valeur pasteurisatrice minimum est égale à 1 000.~~

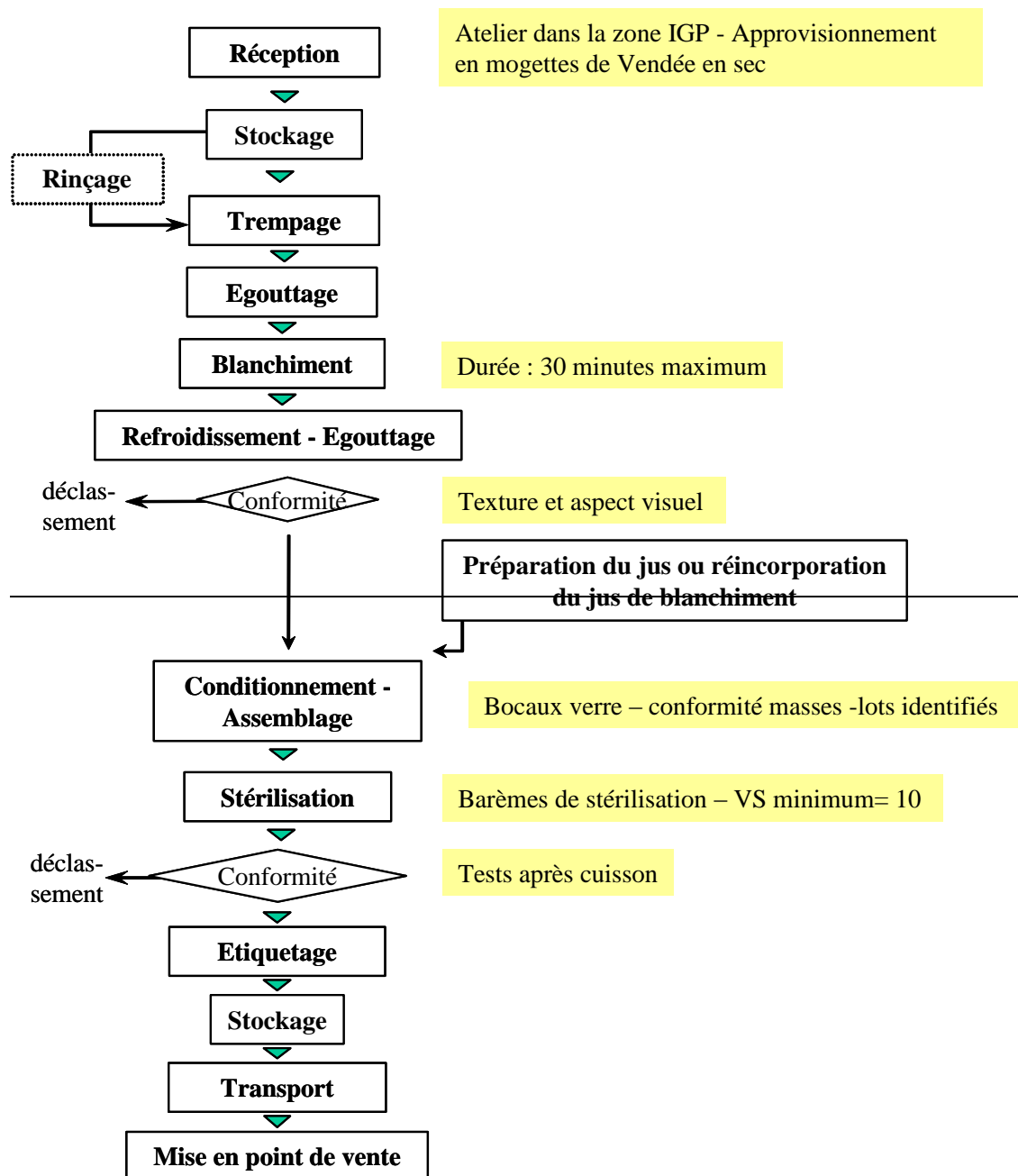
~~Après la pasteurisation, les unités de vente sont refroidies et stockées à une température inférieure à +4°C.~~

~~Un test de cuisson est réalisé, pour vérifier la cohérence avec les caractéristiques de la Moquette de Vendée.~~

~~Les unités de vente consommateur sont ensuite étiquetées. La chaîne du froid est respectée jusqu'au point de vente avec un maintien de la température en dessous de +4°C.~~

Schéma 4 : Préparation de la « Moquette de Vendée » cuite au naturel stérilisée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO



La « Moquette de Vendée » cuite au naturel stérilisée :

Les grains de La « Moquette de Vendée » cuite au naturel stérilisée est produite à partir de Moquette de Vendée.

Le produit sec est sont trempés de manière uniforme : l'eau recouvre les grains. Elle est Les grains sont ensuite blanchise et égouttése. Le temps de blanchiment est inférieur ou égal à de 30 minutes maximum.

La « Moquette de Vendée » est ensuite conditionnée dans des bocaux en verre, avec addition de jus. Ce jus est constitué d'eau et de avec ou sans sel marin. (ou non), il Ce jus peut être le jus de blanchiment des haricots. Lorsque le produit est conditionné en UVC, il s'agit obligatoirement de bocaux en verre.

Les contenants bocaux sont ensuite stérilisés. La valeur stérilisatrice minimum est égale à 10.

Les barèmes de stérilisation sont définis à partir des recommandations du CTCPA (Centre technique pour la conservation des produits agricoles).

Les bocaux sont ensuite étiquetés et stockés à l'abri de la lumière.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~Les produits pasteurisés et stérilisés donnent la possibilité au consommateur d'avoir à la fois un produit de qualité et une rapidité de préparation. Les procédés conservent les caractéristiques de la moquette de Vendée.~~

~~La comptabilité matière et la traçabilité des lots de Moquette de Vendée sont vérifiées. Des contrôles documentaires ont lieu pour vérifier le respect du cahier des charges aux différentes étapes des process.~~

~~Les haricots déclassés sont commercialisés sous la dénomination « Haricot blanc ».~~

6) ~~8.~~ ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'origine **LE MILIEU GEOGRAPHIQUE.**

~~Le lien avec l'origine géographique repose sur la qualité du produit, sa réputation ancienne et le savoir faire local des agriculteurs producteurs de Moquette de Vendée~~

6.1 Spécificité de l'aire géographique

8.1. Qualité du produit.

~~La qualité de la Moquette de Vendée (fondante et homogène) est intimement liée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone. Les cartes de l'annexe 1 illustrent les données d'ensoleillement et de déficit climatique, de pluviométrie et de pédologie de la zone géographique.~~

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

Un sol spécifique²

Prolongement méridional du Massif Armoricaïn, 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 160 mm).

Un climat océanique³

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 îles vendéennes vers l'intérieur des terres.

A ce climat particulièrement doux et ensoleillé, s'ajoute une pluviométrie satisfaisante (1000 mm en moyenne sur la zone) avec des quantités cumulées de juin à août comprises entre 120 et 150 mm. Le mois d'août se caractérise par une pluviométrie faible, 44 mm 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.

Le haricot, pour bien se développer, a besoin d'eau, de soleil et de chaleur. Le climat océanique dont bénéficie la Vendée, sa latitude et le relief du haut bocage vendéen « les monts vendéens » à l'Est du département, permettent à la fois une hygrométrie suffisante (250 à 300 mm d'avril à septembre), un bon ~~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.) et des températures proches de l'optimum de croissance du haricot (entre 16 et 24°C).~~

² Schéma Régional de Gestion Sylvicole Région Pays de la Loire – Janvier 2005

³ Caractérisation et évolution du climat - Région Pays de la Loire - Juin 2008

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~Si les températures au semis et pendant la croissance de la plante, sont trop faibles, la graine va se réhydrater sans germer ou ne donnera qu'une plantule atrophiée. La situation particulière de la Vendée permet d'atteindre cet optimum de température et de le maintenir suffisamment longtemps pour permettre aux plantes d'assurer l'ensemble de leur cycle. Les températures douces du mois de mai en Vendée qui permettent un réchauffement du sol suffisant pour une levée rapide et régulière de la Moquette de Vendée, gage d'une homogénéité du produit à la récolte nécessaire à la qualité du produit.~~

~~La typicité des sols de la zone, peu séchant et présentant une bonne capacité en eau, limite naturellement le stress hydrique de la plante et lui permet ainsi d'avoir une alimentation et une croissance régulières directement corrélées au développement des caractères « fondant » et « homogène » du haricot. La typicité des sols de l'aire de production, permet également d'avoir une bonne préparation des sols au printemps.~~

~~L'absence de pluie trop importante durant la période de récolte dans la zone IGP et une terre pas trop argileuse conduisent à un séchage naturel progressif du haricot sans qu'il soit altéré par la pluie ou salis par le sol humide.~~

~~Le séchage naturel au sol permet de réduire les différences de stades des haricots et d'avoir ainsi un produit homogène.~~

~~Au moment de la récolte, fin août – début septembre, les journées se caractérisent dans la zone par une rosée matinale suivie au cours de la journée par un vent d'est léger qui assèche l'atmosphère. L'humidité de début de journée (avec une rosée matinale) permet d'exécuter l'arrachage en évitant que les gousses ne se cassent trop facilement. En revanche, pour que le battage soit correct, il faut que les gousses aient séché ce qui est possible avec le climat de la zone IGP.~~

~~En conclusion, la qualité de la Moquette de Vendée (fondante et homogène) est intimement liée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone IGP :~~

- ~~→ un sol idéal qui possède un bon équilibre argile/limons, peu sableux et ayant une bonne profondeur~~
- ~~→ un climat idéal avec un déficit hydrique modéré (ETP moyenne et irrigation maîtrisée) et un bon ensoleillement.~~

Un savoir-faire local

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 une procédure 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 « Moquette 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 « Moquette 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.

6.2 Spécificité du produit

La « Moquette 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 confère 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).

6.3 Lien causal

La spécificité de l'IGP « Moquette de Vendée » repose sur la qualité et la réputation du produit au cours de l'histoire.

La « Moquette 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.

repose sur la qualité et sur la réputation du produit au cours de l'histoire

Un lien naturel : des critères pédoclimatiques et des savoir-faire qui façonnent la spécificité du produit.

La spécificité de la « Moquette 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.

L'homogénéité et le fondant du produit,

... conséquence d'une bonne levée au printemps dans la zone IGP

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 favorisent 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.

... des caractéristiques obtenues grâce à une quantité de chaleur suffisante dans la zone IGP et par la maîtrise naturelle et humaine du stress hydrique

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.

... conséquence directe du séchage naturel au champ

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 (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.

8.2. Un lien historique basé sur la Réputation de la Moquette de Vendée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

La « Moquette de Vendée » est Une production traditionnelle, ancrée dans son terroir.

~~Le haricot, *Phaseolus* pour les botanistes, est originaire d'Amérique et il ne fut pas cultivé en France avant le milieu du XVI^e siècle. Des navigateurs rapportèrent précieusement quelques grains d'Amérique du Sud, les offrirent au pape Clément VII qui les confia à des moines. Ceux-ci surent en étudier les meilleures conditions de culture, qui sont délicates, et les multiplier pour en vulgariser la production dans certaines régions particulièrement propices comme la Vendée (APMV, 1987; Prom'agri, 1995).~~

~~Dès la fin du XVII^e siècle, les médecins signalent la culture de “pois” et de “haricots” en Vendée., notamment dans la zone des marais méridionaux ; déjà en 1804, Cavoleau décrit le haricot blanc comme “le patrimoine de pauvre métayer” dans la partie occidentale de la plaine. “ C'est dans cette région, (...) le sud du département, que le haricot américain semble avoir, en effet, trouvé sa terre d'élection, (...) en particulier dans le village de Conches. Les exportations de haricots blancs de Vendée s'établirent, entre 1806 et 1813, à 65 tonnes par an en moyenne, avec une pointe à 145 tonnes en 1810. Au cours du siècle, la réputation des Moquettes 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 Moquette, forme la base de l'alimentation des campagnards vendéens. Il se trouve répandu dans tout le département. On en exporte des quantités notables dans les années où la sécheresse ne vient pas trop détruire sa récolte. ” (Cf. annexe 3)

~~Un retour aux archives départementales permet d'établir que la production de légumes secs, essentiellement des haricots, était très importante en Vendée au XVIII^e siècle. De 1814 à 1825, en moyenne 3 000 ha étaient semés chaque année ; à partir des années 1830 et ce jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la surface moyenne passe à 7 000 hectares (Direction générale de l'agriculture, des arts et manufactures et du commerce, Série de questions adressées à M. Le Préfet du département de la Vendée concernant les récoltes en grains). Durant ce siècle, la Moquette de Vendée était principalement cultivée dans le sud du département, le Marais mouillé. Au début du XX^e siècle, la production était encore importante, avec une moyenne de 6 000 tonnes avant la première guerre mondiale (cf. Annexe 2). Le haricot sec se transforma au fil des techniques nouvelles et trouva définitivement sa place dans le bocage un siècle plus tard. C'est là qu'est produit aujourd'hui la majorité de la production totale, soit environ 900 tonnes par an pour la production organisée connue.~~

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).

Ainsi, jusqu'à un passé très récent, la Moquette de Vendée constituait le plat de base des Vendéens.

~~Le haricot est cultivé traditionnellement dans le Nord, le sud-ouest de la France et en Vendée. En fait, il existe une certaine concentration de la production. Les cultures se maintiennent avec peine, le haricot fait en effet difficilement face à la concurrence des haricots importés d'Argentine, largement utilisés par les transformateurs. La production française de haricots secs a diminué de moitié entre 1960 et 1970. Le même phénomène s'observe en Vendée. Les crises de 1980 et 1982, par exemple, sont liées à de mauvais rendements ces deux années, qui ont fait se tourner les clients vers le haricot d'importation. Le débouché le plus important étant la conserve, ce haricot a été préféré, car même si de qualité inférieure, il était bien moins cher. (FDSEA, 1986)~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Place économique de la Moquette de Vendée.

~~La production de la Moquette de Vendée est organisée actuellement autour de deux débouchés principaux : la Moquette de Vendée en sec et la Moquette de Vendée en demi sec. La Moquette de Vendée en sec peut être vendue au consommateur final ou bien être vendue pour transformation en conserves. La Moquette de Vendée demi sèche est destinée à la surgélation.~~

~~La production de Moquette de Vendée a concerné en 2003 environ 90 producteurs. 80% des producteurs sont orientés essentiellement vers la production de Moquette de Vendée en sec et 20% sont orientés vers la production de Moquette de Vendée demi sèche. La production organisée représentait, en 2003, environ 1 000 tonnes réparties sur 630 ha.~~

~~Il est très difficile de connaître la production de haricots blancs en France, les seules statistiques officielles disponibles regroupent l'ensemble des haricots (toutes espèces de *Phaseolus* et *Vigna* confondues) et leur fiabilité peut être améliorée. Elles montrent (tableaux 1 à 4) que la Vendée est un producteur important de haricot en France, avec plus d'un tiers des surfaces ; elles montrent également que la France est un fort importateur de haricots, notamment des Etats Unis et de l'Argentine.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Tableau 1 : La production actuelle de Moquette de Vendée : quelques chiffres.

Année de récolte	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
surface (ha)	95.5	390	400	486	500	570	630
tonnage (t)	170	640	850	1 012	1 400	1 050	1 020

(Chiffres moyens)

Tableau 2 : Volumes traités : Moquette de Vendée cuite (stérilisée et pasteurisée confondues)

Année	Quantités produites
1999	496 000 UV (*)
2000	666 000 UV
2001	638 000 UV
2002	655 000 UV

(*) UV = Unités de vente

Tableau 3. Importations de haricots* en 1998 (tonnes).

PAYS EXPORTATEURS	PAYS IMPORTATEURS	
	UE (à 15)	France
MONDE	456 204	58 134
INTRA-UE	36 000	7 572
EXTRA-UE	420 204	50 562
dont : — Etats Unis	156 496	20 785
—— Canada	79 503	2 525
—— Argentine	83 774	12 830
—— Chine	45 248	3 650
—— Turquie	4 868	239
—— Ethiopie	8 287	2 620
—— Autres	42 028	7 913

Sources : CFCE (Eurostat) d'après douanes nationales.

* Toutes espèces de Phaseolus et Vigna confondues

Tableau 4. Surfaces de haricots (en ha)* par départements.

Département	1994	1995	1996	1997	1998	2000	2001*	2002
27	8		10	10	4			
28	300	300	100	100	100	100	100	80
31	50	50	60	60	36	30	30	28
41	350	360	370	380	380	360	350	350
45	345	295	195	180	230	215	215	210
51	40	40	40	40	70	10	10	10
59	390	400	400	300	300	240	240	240
62	800	800	600	600	500	316	320	300
65	196	195	195	206	206	150	150	150
77	80	40	20	20	10	10	10	
Vendée	1 300	1 500	1 500	2 000	1 700	910	950	900
91	20	1	5	5	5	6	6	6
Autres	825	750	919	965	996	683	609	774
France	4 704	4 731	4 414	4 866	4 537	3 030	2 990	3 048

Source : Agreste

* toutes espèces de Phaseolus et Vigna confondues

La production organisée du département, qui concerne en moyenne 600 ha ces dernières années, concernerait donc plus des deux tiers des surfaces totales de haricots estimées en Vendée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

La plus grande partie de la production est commercialisée par l'intermédiaire des collecteurs, cependant la vente directe garde une place importante pour les producteurs, elle a concerné plus de 600 quintaux en 1999.

La Moquette de Vendée est également commercialisée au détail dans les grandes et moyennes surfaces, car les consommateurs aujourd'hui recherchent une certaine facilité d'achat.

Le produit demi-sec permet de toucher une population plus aisée et plus large (produit disponible sur la région parisienne notamment) qui recherche un produit de terroir dont l'utilisation est rendue plus facile par la surgélation. Le conditionnement en bocaux permet de faire face aux évolutions de la consommation : facile d'utilisation, rapide et demandant peu de préparation.

En moyenne, la moitié de la production organisée récoltée en sec alimente les conserveurs et la restauration hors foyer. La moitié restante se répartit pour 15% à destination des GMS⁴ (essentiellement en conditionnement 500 g et 1 kg) et 35% à destination des commerces traditionnels (épiceries). Les principaux débouchés de la production récoltée en demi-sec surgelée sont la restauration hors foyer (35% du volume — chiffres 1999) et le libre-service surgelé (32% — chiffres 1999) ; le reste de la production est à destination des grandes et moyennes surfaces (15% — chiffres 1999), de la livraison de surgelés à domicile (10% — chiffres 1999) et des industries de la conserve (8% — chiffres 1999).

Depuis 1986, une remarquable campagne a été lancée pour faire connaître la production de Moquette de Vendée. Légume extrêmement populaire en Vendée (elle donne lieu à trois fêtes annuelles), la Moquette de Vendée se consomme de manières très diverses, froide ou chaude, fraîche cuite ou réchauffée, dans l'assiette ou sur une tartine grillée et beurrée, la fameuse et surprenante « grillée de Moquettes de Vendée ». (GUICHARD, O., et al., 1993).

M. Pettex — Sabarot, vice-président de la Fédération nationale des légumes secs, indiquait sur le plan de la qualité, dans une communication en 1990 (Faba, 1990) : « il y a en France, des régions qui ont une vocation, ancienne et naturelle, à produire de beaux et bons légumes secs. Certaines productions peuvent renaître ou se développer. Par contre, il faut bien se garder de faire cultiver n'importe quoi n'importe où. Des exemples récents montrent que, si on n'y prend pas garde, on peut aboutir à des productions défectueuses donc qui ne pourront être finalement que bradées. Dans ce cas, le résultat sera de déstabiliser le marché de « bons » produits, ce qui découragera les producteurs agricoles. Simultanément, ces « repousseurs » représenteront une néfaste contre-propagande auprès des consommateurs mécontents de ce qui leur aura été vendu. »

Cette qualité du produit « Moquette 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).

Afin d'affirmer, de développer et de valoriser l'originalité du produit, des méthodes et des moyens sont mis en œuvre par l'Interprofession de la Moquette de Vendée à travers plus particulièrement les actions de deux de ses membres : l'Association de promotion de la Moquette de Vendée (APMV) et la confrérie de la Moquette de Vendée. De plus, l'AIPPV (Association interconsulaire pour la promotion des produits vendéens) apporte également son appui.

L'AIPPV et l'APMV travaillent en étroite collaboration afin de promouvoir la notoriété et l'image de qualité de la Moquette de Vendée à la fois à l'échelle locale, régionale et nationale au cours de nombreuses manifestations.

Localement, plusieurs fêtes ont lieu autour de la Moquette de Vendée :

- La foire à la Moquette des Brouzils qui se déroule chaque année le 2^e dimanche d'octobre ;
- La fête de la Moquette de la Ferrière, le 2^e dimanche de septembre ;
- La nuit de la Moquette du Poiré-sur-Vie, le 14 août.

Des actions sont également menées régulièrement à l'échelle départementale, régionale ou nationale :

- Autrefois Challans ;
- Foire-exposition de la Roche-sur-Yon ;
- Camion des Pays de la Loire circulant dans les principales villes de la région ;
- Exposition permanente des produits régionaux à Aizenay ;

⁴ Grandes et moyennes surfaces

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- ~~Vente permanente à la maison des produits du terroir, sur l'aire de la Vendée, à Sainte Hermine (sur l'A83) ;~~
- ~~Semaine du goût ;~~
- ~~Foire de Paris ;~~
- ~~Spectacle de Paris avec le chansonnier – conteur Yannick Jaulin ;~~
- ~~Salon international de l'agriculture,~~
- ~~Foire des produits régionaux à Nantes (FRSEA).~~

On trouve également des dépliants ou des étiquettes datant de plus de 20 ans jusqu'à nos jours, vantant la « Moquette de Vendée », le lingot ou le haricot de Vendée (cf. Annexe 4) ; ceci montre le dynamisme autour de la « Moquette de Vendée », sa réputation commerciale et l'antériorité de cette **dénomination**.

~~appellation. De plus, à l'initiative du syndicat des producteurs de Moquettes de Vendée, des panneaux au visuel “ Moquette de Vendée ” ont été disposés aux alentours des fermes des producteurs. L'interprofession édite un dépliant qui présente la Moquette de Vendée.~~

~~Le tableau 5 ci après, rappelle les événements qui ont marqué la Moquette de Vendée et la démarche de reconnaissance du produit.~~

~~Il permet de constater de l'étendue de la notoriété de la Moquette de Vendée qui touche Paris et atteint la région de la Sarre.~~

Tableau 5. Historique :

ANNEE	EVENEMENTS
1965	Création du groupement de producteurs de haricots à la C.A.V.A. ⁵
1979	Première foire à la Moquette de Vendée aux Brouzils, 2 ^{ème} dimanche d'octobre
1980	Première fête de la Moquette de Vendée à la Ferrière, 2 ^{ème} dimanche de septembre
1982	Première nuit de la Moquette de Vendée à au Poiré sur Vie, le 14 août
1986	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Création de l'APMV, association de promotion de la Moquette de Vendée. ▪ La Moquette de Vendée est présente au SIAL (salon international de l'alimentation (novembre) sous forme de plat cuisiné.
1987	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Création de la confrérie de la Moquette de Vendée ▪ Participation de la confrérie aux journées de Val de Loire en Sarre, à Sarrebruck, le 9 octobre
1988	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participation de la confrérie à la 40^e foire de Machecoul (Loire Atlantique) les 24, 25, 26 mars ▪ Participation de la confrérie à la nuit de la Moquette de Vendée, organisée par l'Union fraternelle des vendéens de Paris, le 9 novembre.
1992	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Participation de l'APMV à la journée “ la campagne à la ville, le dimanche des terres des pays de Loire ” à Paris, XIII^e arrondissement, le 8 novembre. ▪ Participation de la confrérie au salon des métiers de bouche de produits de Vendée, Direstal
1993	Création du syndicat des producteurs de Moquette de Vendée
1997	Création de l'Interprofession de la Moquette de Vendée
2000	Dépôt du dossier de demande d'IGP pour la Moquette de Vendée Dépôt du dossier de demande de label rouge pour la Moquette de Vendée en sec et en demi sec
2001- 2002	Participation de la filière et de la confrérie à la foire aux haricots d'Arpajon et au salon international de l'agriculture
2003	Dépôt du complément de dossier de demande de label rouge sur la partie Moquette de Vendée cuite au naturel
2003	Animations au MIN de Nantes et dans le cadre du salon Serbotel à Nantes Participation à la foire annuelle d'Etterbeek (Belgique), avec le grand Parc du Puy du Fou
2004	Participation de la filière et de la confrérie au salon Nature et Jardin de Reims

⁵ Qui deviendra par la suite la C.A.V.A.C.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Mogette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

8.3. Savoir-faire local.

~~La Mogette de Vendée est cultivée dans des “ terres à haricot ”. Les techniques développées par les producteurs ont évolué et sont adaptées pour maîtriser les impuretés, assurer la tendreté et le fondant de la Mogette de Vendée et respecter au maximum l'authenticité du produit. Le savoir faire local des producteurs, basé sur des années de culture et d'échanges techniques et gustatifs, et celui des conserveurs, reposant sur des recettes particulières, apporte à la Mogette de Vendée ses caractéristiques particulières. Les producteurs du syndicat se réunissent tous les ans pour discuter des techniques de production et déguster leur nouvelle production afin d'échanger et d'affiner le produit. Ce savoir faire permet de garantir les qualités organoleptiques et les qualités de cuisson de la Mogette, appréciées à la fois des consommateurs et des conserveurs qui travaillent la Mogette de Vendée.~~

Savoir faire des producteurs

~~Les producteurs de Mogette de Vendée ont acquis au cours du temps une connaissance de leur culture et un savoir faire importants qui leur permettent d'assurer la qualité de leur récolte. Celle-ci est conservée le long de la chaîne après la récolte par les opérateurs successifs de la filière.~~

~~La spécificité de la Mogette de Vendée réside également dans le choix des semences utilisées. Les producteurs, au sein du groupement qualité, choisissent les variétés utilisées pour leurs caractéristiques de forme, de couleur, leur calibre, leur goût typique et leur tendreté.~~

~~Les haricots sont semés à un écartement de 50 à 80 cm. Cela permet d'assurer un développement optimal de la plante tout en limitant la pression des maladies.~~

~~Les producteurs pratiquent dans la mesure du possible le binage des parcelles, avec pour double effet de limiter le développement des adventices et de permettre une aération du sol favorable à la culture.~~

~~Mais c'est essentiellement à la récolte que le savoir faire particulier s'exprime. En effet, la récolte est un des moments les plus difficiles de la culture.~~

~~Pour le haricot sec, elle se passe en trois temps : arrachage, séchage sur le terrain et battage. Toute la difficulté du producteur est de déterminer les stades optimaux d'arrachage et de battage.~~

~~L'arrachage se fait au stade 2/3 de feuilles jaunies, 1/3 de feuilles vertes parmi les feuilles restantes (un référentiel photo existe pour aider les producteurs dans leur prise de décision). Au moins 90% des gousses doivent avoir atteint le stade de couleur jaune à beige. L'arrachage prématuré permet ainsi de laisser sécher le haricot progressivement et d'homogénéiser la tendreté des grains. Le séchage sur le terrain permet également un battage facilité par l'absence de feuilles vertes qui risqueraient de tacher les grains. Le battage a lieu lorsque les feuilles ont séché et que les grains ont atteint un taux d'humidité estimé inférieur à 20%.~~

~~Les producteurs, en sec, ont constaté au cours des années que le haricot récolté prématurément garderait un goût de verdure, de légume. Un grain récolté trop tard au contraire n'exprimera pas tous ses arômes, il aura un goût plus fade.~~

~~Pour le haricot demi-sec, la récolte est immédiate, il n'y pas de phase de séchage puisque l'on recherche un grain frais. Le savoir faire du producteur permet de déclencher la récolte lorsque la majorité des gousses a atteint le stade gousse jaune demi-sèche et que le grain est blanc à vert clair.~~

~~Ainsi, on voit bien l'importance de la connaissance du stade de maturité par le producteur pour garantir la tendreté et le goût typique du produit.~~

7) 9-REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

ACLAVE, Association de certification de la qualité et des labels Atlantique Anjou Vendée.

56 Roger Salengro – 85013 – La Roche sur Yon Cedex

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

Courriel : accueil@aclave.asso.fr – Site : www.aclave.asso.fr

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy - TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00 - Fax : (33) (0)1 73 30 38 04 - Courriel : info@inao.gouv.fr

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

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 : 01.44.97.17.17 - Fax : 01.44.97.30.37

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

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, 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.

8) ~~10.~~ ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE.

Les produits bénéficiant de l'IGP sont vendus sous la dénomination « Moquette de Vendée ».

~~La mention « Indication géographique protégée » et/ou le logo communautaire figureront sur les étiquetages.~~

9) ~~11.~~ EXIGENCES NATIONALES éventuelles à respecter.

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPES	POINTS À CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Production de la « Moquette de Vendée »	Parcelles de production dans l'aire géographique	Zone IGP	Visuelle et documentaire
	Caractéristiques du sol de la parcelle	SEC récolte indirecte : argile : 25% maximum – limons : 35% minimum SEC récolte directe : argile : 35% maximum – limons : 35% minimum DEMI-SEC : argile : 35% maximum – limons : 35% minimum	Documentaire
	Conditions de semis	Variétés utilisées inscrites sur la liste des variétés reconnues par le groupement Variétés de la liste annuelle choisies parmi les variétés commerciales disponibles au catalogue officiel des variétés et qui correspondent aux critères attendus pour la Moquette de Vendée	Documentaire
	Suivi des cultures		Visuelle et documentaire
	Gestion agronomique de la parcelle	Le précédent cultural n'est pas une légumineuse.	Documentaire
	Récolte indirecte	Phase de séchage sur le terrain d'au moins un jour entre l'arrachage et le battage	Documentaire

« Moquette de Vendée » en sec : séchage, prénettoyage et-triage	Séchage : - Humidité à réception collecteur - Conditions de séchage	- Taux d'humidité à réception compris entre 10 12 et 20% - Taux d'humidité après séchage en dessous de 16% inférieur ou égal à 17%	Documentaire
	Prénettoyage et Triage	:- 90 jours maximum entre le battage et le prénettoyage - 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation - 4 % maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.	Mesure et documentaire
« Moquette de Vendée » en demi-sec : lavage et surgélation	Délai entre la fin de la récolte et le début du premier lavage	Inférieur ou égal à 10h	Documentaire
	Surgélation	IQF	Documentaire
	Triage	- 0,4 % maximum (en masse) de corps étrangers, poussières, graines étrangères, débris végétaux, grains impropres à la consommation - 4 % maximum (en masse) de grains tachés, fripés, repliés, cassés.	Mesure et documentaire
Conditionnement	Vente des produits destinés au consommateur	- Vente en vrac interdite au particulier - Pour le stérilisé les UVC sont des bocaux en verre	Visuelle et documentaire
Préparation de « Moquette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée	Approvisionnement	En IGP « Moquette de Vendée ».	Documentaire
	Durée du blanchiment	Pasteurisé : - inférieure ou égale à 40 minutes maximum Stérilisé : 40 30 minutes maximum —Tests de cuisson sur échantillon en amont de la préparation —Bonne tenue des grains après blanchiment	Documentaire

12. Bibliographie.

12.1 Articles de presse.

- B. C., 1996. *Légumes secs, relancer la consommation*. In *FLD, fruits et légumes distribution*, n°67, juin 1996, p. 68.
- BESSEMOULIN, J., 1981. *Atlas climatique de la France*. Edition réduite. Paris.
- COURADETTE, M., 1966. *Le marché des haricots en folie*. In *Vendée agricole* du 25 septembre 1966, p. 5.
- CHARRIER, J. M., 1994. *Salon des métiers de bouche, le régal de l'œil, du nez, des papilles*. In *Vendée agricole*, n° 2181, 13 mars 1994.
- CHAUX, C., FOURY, C., 1994. *Productions légumières, tome 3, légumineuses potagères et légumes fruits*. Ed. Lavoisier, Paris.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- DORVAL J., 1995. *Pays de l'eau et du vent, la Vendée*. In *Guide Cuisine*, n°45, mars 1995, pp. 46-51.
- GARNIER, P., 1989. *La "Moquette" : un légume sec populaire menacé de disparition !* In *Vendée agricole*, spécial foire-exposition de La Roche sur Yon, mai 1989.
- Inconnu, 1971. *Vendée : L'opération moquette / agneau*. In *Faba*, n°43, oct.-nov. 1971. Fédération nationale du légume sec, Centre national de coordination, Paris.
- Inconnu, 1979. Les "moquettes" en Vendée. In *Faba*, n°74, juin 1979. Fédération nationale du légume sec, Centre national de coordination, Paris.
- Inconnu, 1986. *Opération "plat d'un jour" le 15 août, vive la moquette vendéenne !* In *Presse Océan* du 12 août 1986.
- Inconnu, 1986. *La moquette au goût du jour*. In *Ouest France*, du 12 août 1986.
- Inconnu, 1986. *SIAL 1986 : avec les entreprises vendéennes, une participation de bon goût*. In *Vendée agricole* du 28/11/1986.
- Inconnu, 1986. *Moquette ou mongette ?* In *Vendée agricole* du 28/11/1986.
- Inconnu, 1987. *Les Ruralies, sur l'autoroute une halte, reflet du Poitou et des Charentes*. In *L'Argus de l'automobile*, 6 août 1987, p. 17.
- Inconnu, 1987. *Mit Bohnen und Wein zum Chevalier*. In *Saarebrücker Zeitung*, n° 236, 10/11 oct. 1987.
- Inconnu, 1989. *Association pour la promotion de la moquette vendéenne, sauvegarder un produit typiquement vendéen*. In *Presse Océan* du 28 décembre 1989.
- Inconnu, 1990. *Qualité, terroir, savoir faire, une appellation d'origine pour la moquette de Vendée ?* *Ouest France*, 25 juin 1990.
- Inconnu, 1990. *Fabuleuses légumineuses*. In *Faba*, n°119, 2^{ème} trimestre 1990. Fédération nationale du légume sec, Centre national de coordination, Paris.
- Inconnu, 1991. *Haricots, 300 000 visiteurs pour la 60^e foire d'Arpajon*. In *Le républicain de l'Essonne*, n°2428, 19 sept. 1991.
- Inconnu, 1991. *La grande manif' : les agriculteurs à Paris, les moquettes aussi !...* In *Faba*, n°124, 3^{ème} trimestre 1991. Fédération nationale du légume sec, Centre national de coordination, Paris.
- Inconnu, 1993. *La moquette vendéenne*. In *Lyon Figaro*, 12 mars 1993.
- Inconnu, 1994. *Patrimoine culinaire, le terroir à notre table* In *Hebdo Vendée*, n° 2173, 4 février 1994.
- Inconnu, 1994. *La cuisine vendéenne : une gastronomie en plein renouvellement*. In *Vendée, le magazine du Conseil Général*. N°16, février 1994, pp. 4-7.
- Inconnu, 1996. *Invitation en Vendée*. In *Restaurants et terroirs*, n°8, automne 1996, pp. 42-49.
- Inconnu, 2000. *Le point sur les légumes secs d'importations : lentilles, pois... l'offre pourrait peser sur les prix mondiaux*. In *Les Marchés*, 21 avril 2000.
- LENFANT, A., 1989. *Référentiel agronomique. Les sols des Pays de la Loire*. ESA Angers, Chambres d'agriculture des Pays de la Loire.
- LHERMITE, P., 1992. *Le M.I.N. de Nantes à l'heure de la moquette de Vendée*. In *Ouest France*, 16, 17 mai 1992.
- METIVIER, G., 1990. *Comme les vins ou les fromages, la moquette sollicite l'appellation d'origine*. In *Vendée Agricole*, 25/06/90.

12.2 Ouvrages.

- APMV, 1987. *La Moquette vendéenne, recettes, fêtes et culture*. Ed. Ouest - France, 30 p.
- BIDOUBE, B., *Le bon manger en Vendée*. Carnet recueil de recettes, Ed. Geste.
- BOUQUET, 1787. *Topographie médicale de la région de Luçon*. Académie de médecine, Archives de la société de médecine, p. 187/1/3.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- ~~BRIAND DE VERZE, 1834. *Dictionnaire complet, géographique, statistique et commercial de la France*. 2 vol., Warin-Thierry, Paris, 1834, Tome II, s.v. Morieq : moquettes.~~
- ~~CASTAGNIE, L., et al, 2000. *La moquette*. In *Le petit Futé, Vendée 2000*, p. 24. Ed. Les nouvelles éditions de l'Université, Paris, 360 p.~~
- ~~FDSEA, 1986. *Sauver la production de haricots secs en Vendée*. Dossier professionnel.~~
- ~~GAUCHER, M., 1976. *L'agriculture vendéenne, son évolution au XIX^e et au XX^e siècle*.~~
- ~~GIDON, Dr E., 1936. *Noms locaux du haricot ancien (Dolichos) et du haricot moderne (Phaseolus) à partir de 1528 (semis de P. VALERIANO)*, Caen.~~
- ~~GUICHARD, O., et al., 1993. *Moquette de Vendée*. In *Pays de Loire, produits du terroir et recettes traditionnelles*, pp. 187-190. Ed. Albin Michel—Conseil national des arts culinaires, Coll. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, 378 pages.~~
- ~~*Guide UNA de l'automobiliste, la France*, l'Union nationale automobile, 17, rue du Faubourg Montmartre, Paris, 5^e Ed. 1931.~~
- ~~*Guide de tourisme Poitou, Vendée, Charentes*. Michelin, 4^e éd. 1999.~~
- ~~HERMOUET, B., *La cuisine ensoleillée de Vendée*. Ed. Hecate.~~
- ~~JAULIN, Y., *La moquette d'Or*. Conte pour enfants.~~
- ~~LEMAIRE, D., 1978. *Le haricot sec en Vendée*. Mémoire, comité économique agricole des fruits et légumes, ENITH Angers, sept. 1978, 110 pages + annexes.~~
- ~~MERIL, M., 1999. *Haricots ci, haricots là, 200 recettes*. Ed. Robert LAFFONT, Paris, 298 pages~~
- ~~*Patrimoine gastronomique en Pays de la Loire*. Pp. 174-175.~~
- ~~*Petit Larousse 2002*: entrée du terme Moquette.~~
- ~~PROM'AGRI, 1995. *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*. Editions L'étrave, 67 pages, pp. 32-34.~~
- ~~ROUYER, I., *Le dictionnaire de la cuisine de Poitou-Charentes et de Vendée*. Ed. Bonneton.~~
- ~~SARRAZIN, T., 1930. *L'agriculture vendéenne*. In *L'illustration économique et financière, la Vendée*, pp. 19-24. Supplément au n° du 22 mars 1930, n°3, Paris, 104 pages.~~
- ~~SARAZIN T., MARTIN, R., 1937. *Statistique agricole de la France, annexe à l'enquête de 1929, Monographie agricole de la Vendée*. La Roche sur Yon, 1937, 535 pages.~~
- ~~TILLIER, 1786. *Topographie médicale de Chaillé-les-Marais*. Académie de médecine, Archives de la société royale de médecine, p. 178/33.~~
- ~~THIBURCE, F., 1992. *La moquette de Vendée, demande d'obtention de l'appellation d'origine contrôlée*. Ed. Prom'agri 85, juin 1992, 73 pages.~~

12.3 Références Internet.

- ~~http://www.ciao.fr/Vivien_Paille_moquette_de_vendee_108831 Vivien Paille moquette de vendée : avis de consommateurs ..., Lisez des avis de consommateurs et comparez les prix de Vivien Paille, moquette de vendée. ... Vivien Paille moquette de vendée. Evaluation ...)~~
- ~~<http://www.horanet.fr/jybaudry/tourism.htm> : recette de moquettes sur le site de J. Y. BAUDRY (jybaudry@horanet.fr).~~
- ~~<http://www.lafayettegourmet.com/html/cadoregionales.html> : site du magasin parisien Lafayette Gourmet des galeries Lafayette.~~
- ~~<http://www.legume-sec.com>, site de la fédération nationale des légumes secs~~
- ~~http://www.recettes-et-terroirs.com/fiche_produit_5_124.html~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

- ~~http://www.recettes-et-terroirs.com/produit_detail_8_4_1.html : Haricot moquette—Recettes et terroirs, Tout savoir sur Haricot moquette et Légumes & Primeurs, histoire, comment acheter, cuisine traditionnelle, idées d'accompagnement, micro ondes...~~
 - ~~<http://www.Vendee.com/french/entrepr/agri.htm> : site Vendée France, sur le département de la Vendée, page Agriculture en Vendée.~~
 - ~~http://www.vacances-en-vendee.com/accueil.cfm?page=terroir_moquette_vendeenne.htm (texte et photos : Collège Enseignement Général Libre, Le Poiré sur Vie).~~
 - ~~<http://www.bpav.banquepopulaire.fr/Magazine/village/NetBPAV/Sites/V04/85SA025/85SA025/page7.htm> : Site de la banque populaire Anjou Vendée, pages sur la moquette de Vendée.~~
 - ~~<http://perso.club-internet.fr/goldmann/recettes/recettesmonique.html> : site personnel sur lequel on trouve la recette de la moquette vendéenne.~~
 - ~~<http://www.citeweb.net/cuisine/recettes/hariblan.html> : site sur la gastronomie française : page sur la recette des moquettes à la crème.~~
 - ~~<http://www.eleve.eerie.fr/~chnot/cuisine/HARIBLAN.html> : site cuisineland, le monde de la cuisine, page sur la recette des moquettes à la crème.~~
 - ~~<http://www.multimania.com/moquettedevendee> : site de X. Billaud, agriculteur à Chavagnes en Pailliers, en Vendée.~~
-

Annexes.

Annexe 1 : Cartes complémentaires, justifiant la zone de production.

Annexe 2 : Extrait de la situation au ravitaillement au 20 septembre 1914 en Vendée.

Annexe 3 : Extrait de l'illustration économique et financière, la Vendée par SARRAZIN, 1930.

Annexe 4 : Plaquettes et exemples de sachets et étiquettes “ Moquette de Vendée ”.

Annexe 5 : Carte du Patrimoine culinaire de Vendée.

Annexe 6 : Extrait de l'ouvrage Pays de Loire, produits du terroir et recettes traditionnelles, 1993.

Annexe 7 : Exemples de panneaux au visuel Moquette de Vendée.

Annexe 8 : Extraits de Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, PROM'AGRI, 1995.

Annexe 9 : Extraits de revues gastronomiques et touristiques.

Annexe 10 : Profils sensoriels de la Moquette de Vendée

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 1 : Cartes complémentaires, justifiant la zone de production

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 2 : Extrait de la situation au ravitaillement au 20 septembre 1914 en Vendée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 3 : Extrait de l'illustration économique et financière, la Vendée par SARRAZIN, 1930.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 4 : Plaquettes et exemples de sachets et étiquettes “ Moquette de Vendée ”.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 5 : Carte du Patrimoine culinaire de Vendée (source : Prom'agri, 1995).

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 6 : Extrait de l'ouvrage Pays de Loire, produits du terroir et recettes traditionnelles, GUICHARD, 1993.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

Annexe 7 : Exemples de panneaux au visuel Moquette de Vendée.

Ces panneaux ont été mis en place par le syndicat des producteurs de Moquette de Vendée.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

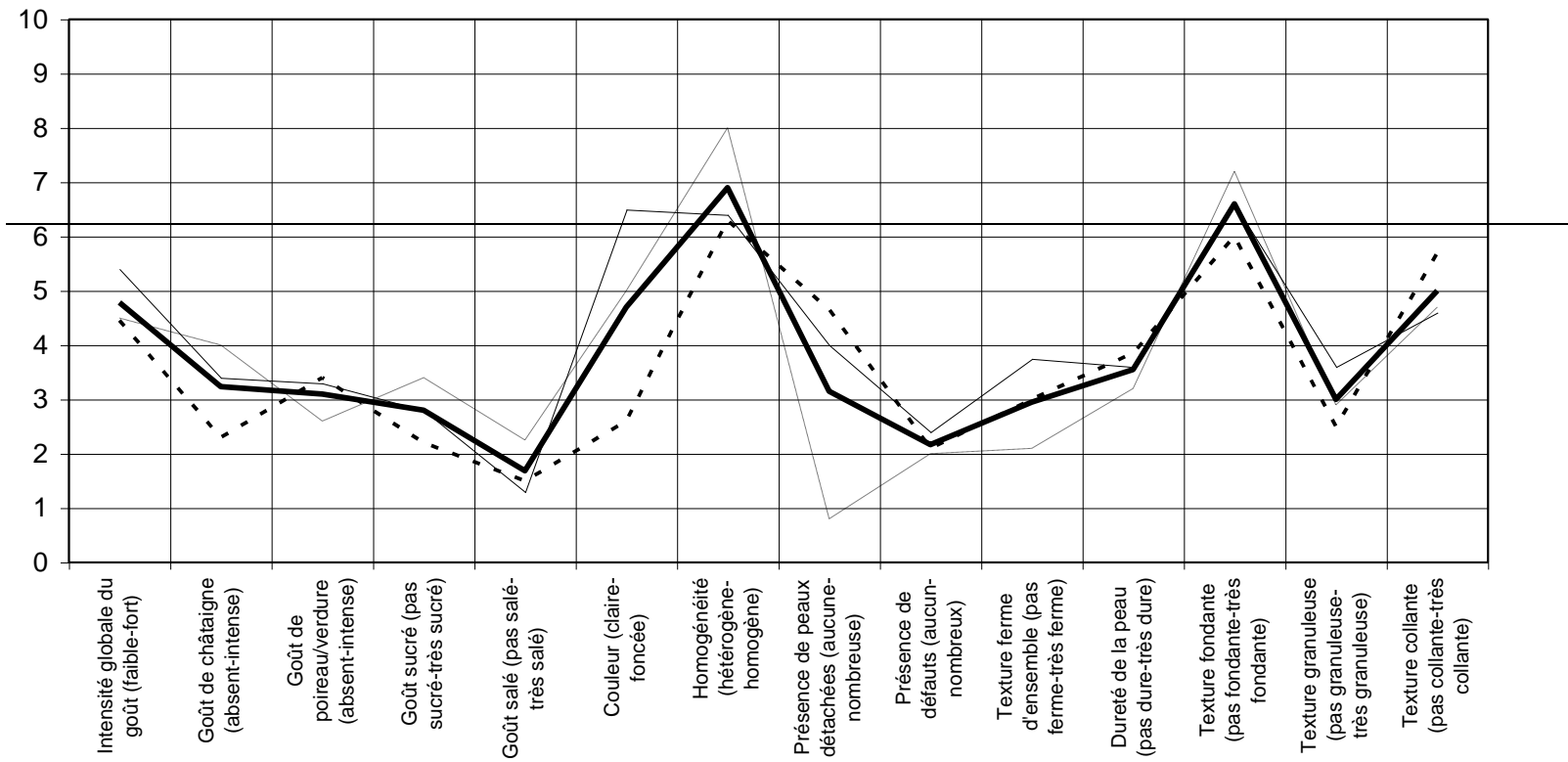
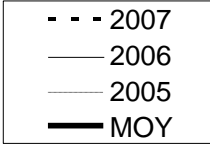
~~Annexe 8 : Extraits de Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée, PROM'AGRI, 1995.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Moquette de Vendée » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO

~~Annexe 9 : Extraits de revues gastronomiques et touristiques.~~

Annexe 10 : Profils sensoriels de la Mogette de Vendée.

Profils sensoriels de la Mogette de Vendée
 Evaluations de 2005 - 2006 - 2007
 12 sujets qualifiés - 14 descripteurs



Descripteurs utilisés et définitions.

GOUT

- Intensité globale du goût faible ⇔ fort
- Goût de châtaigne absent ⇔ intense
- Goût de poireau (verdure) absent ⇔ intense
- Goût sucré des haricots pas sucré ⇔ très sucré
- Goût salé des haricots pas salé ⇔ très salé

ASPECT

- Couleur des haricots claire ⇔ foncée
- Homogénéité du produit en taille, forme et couleur hétérogène ⇔ homogène

Les haricots sont-ils tous de même forme, de même taille et de même couleur ou au contraire ils sont très différents les uns des autres ?

- Présence de peaux détachées aucune ⇔ nombreuses
- Présence de défauts aucun ⇔ nombreux

Correspond à la présence de tâches, de trous ou de flétrissures (...) sur certains haricots

TEXTURE

- Texture ferme d'ensemble pas ferme ⇔ très ferme

Traduit la résistance du haricot à l'écrasement en bouche lorsqu'on le presse entre les molaires. Plus le haricot est ferme et plus sa résistance à l'écrasement est importante.

- Dureté de la peau pas dure ⇔ très dure

Traduit la perception d'une peau plus dure que le reste du haricot en cours de mastication.

- Texture fondante pas fondante ⇔ très fondante

Traduit l'aptitude du haricot à se dissoudre rapidement en bouche, sans effort.

- Texture granuleuse pas granuleuse ⇔ granuleuse

A évaluer après mastication, juste avant d'avaler le produit. En faisant passer le « bol alimentaire » entre la langue et le palais, percevez-vous des grains ou au contraire la texture est-elle très lisse ?

- Texture collante pas collante ⇔ très collante

A évaluer après avoir avalé. Reste-t-il de la purée, du haricot collé aux dents ou au palais ?