

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Bœuf de Vendée »

homologué par arrêté du 18 février 2026 , JORF du 25 février 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n°2026-09 du 26 février 2026

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 Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité
ZI de La Folie
12 Rue Jacques Moindreau
85310 La Chaize Le Vicomte
Tél. : (33) (0)2 51 36 82 68
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition :

Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation ou d'élaboration prévues par le cahier des charges de l'IGP « Bœuf de Vendée ».

1) NOM DU PRODUIT

« Bœuf de Vendée »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'indication géographique « Bœuf de Vendée » désigne les viandes et certains abats (joues, langue, foie, rognons, queue, panse, pieds, mou, hampe, onglet et cœur) de gros bovins (de père de type racial à viande pur, et de mère de type racial à viande pur, ou type racial mixte pur ou issue d'un croisement de deux types raciaux à viande purs), nés, élevés et engraisés sur la même exploitation (sauf cas de cession dans les conditions détaillées au paragraphe 5.2.2) :

- Génisses âgées d'au moins 28 mois ;
- Vaches âgées de moins de 10 ans ;
- Mâles castrés âgés d'au moins 30 mois.

Les carcasses répondent aux caractéristiques suivantes :

- Une conformation classée E, U ou R ;
- Un état d'engraissement classé 2 ou 3 ;
- Un poids minimum de 350 kg.

La viande est commercialisée en carcasses, quartiers, découpes, pièces ou hachée, en frais, en surgelé ou en congelé. Les abats sont vendus au consommateur en frais ou surgelé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Le « Bœuf de Vendée » provient d'animaux nés, élevés et engraisés dans l'aire géographique constituée par le territoire des communes suivantes sur la base du code officiel géographique (COG) de l'année 2025.

Département de la Vendée en intégralité

Département de la Loire-Atlantique : Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottreau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Vue.

Département de Maine-et-Loire : Antoigné, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux (pour le seul territoire des communes déléguées de Brézé et Saint-Cyr-en-Bourg), Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chateaufonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Denezé-sous-Doué, Doué-en-Anjou, Épièdes, Les Garennes sur Loire, Gennes-Val-de-Loire (pour le seul territoire des communes déléguées de Chênehutte-Trèves-Cunault, Gennes, Grézillé, Saint-Georges-des-Sept-Voies et Le Thourel), Loire-Authion (pour le seul territoire des communes déléguées de La Bohalle, La Daguenière et Saint-Mathurin-sur-Loire), Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuillé, Orée d'Anjou, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Saint-Christophe-du-Bois, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Sèvremoine, La Séguinière, Somloire, Soullaines-sur-Aubance, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Les Ulmes, Val-du-Layon, Vaudelnay, Vezins, Yzernais.

Département des Deux-Sèvres : L'Absie, Ardin, Béceleuf, Beugnon-Thireuil, Bretignolles, Le Busseau, Cerizay, Chanteloup, La Chapelle-Saint-Laurent, Cirières, Clessé, Combrand, Coulonges-sur-l'Autize, Courlay, Faye-sur-Ardin, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Largeasse, Mauléon, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nueil-les-Aubiers, La Petite-Boissière, Le Pin, Puihardy, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Laurs, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Scillé, Traves, Villiers-en-Plaine.

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

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Identification des opérateurs

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

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

La traçabilité du « Bœuf de Vendée » est assurée à toutes les étapes de l'obtention du produit, depuis la naissance des animaux jusqu'à la vente au consommateur.

Ainsi, chaque carcasse, quartier, pièce de découpe ou haché de « Bœuf de Vendée » est identifié par un numéro de lot permettant de remonter au numéro d'identification de l'animal ainsi qu'au numéro de cheptel de l'élevage.

Les opérateurs tiennent à jour des documents d'enregistrement permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Bœuf de Vendée ». Le tableau suivant précise, pour chaque étape, le type de document d'enregistrement utilisé et la nature des informations à enregistrer :

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
NAISSANCE DES ANIMAUX JUSQU'AU SEVRAGE	Rapport de qualification des élevages Liste des élevages qualifiés Passeport bovin Fiche de suivi technique et sanitaire du troupeau Boucles d'identification Registre d'étables Factures d'aliments Étiquette aliments	Date et lieu de naissance Identification Type racial Types raciaux des ascendants N° cheptel Date de castration
ELEVAGE ET FINITION DES ANIMAUX	Rapport de qualification des élevages Passeport bovin N° d'identification individuelle Boucles d'identification Registre d'étables et/ou fiche d'élevage Plan du bâtiment Plans d'alimentation Fiche de suivi technique et sanitaire du troupeau Factures d'aliments Étiquette aliments	Date de sevrage Date et lieu de naissance Identification Type racial Types raciaux des ascendants N° cheptel
ABATTAGE DES ANIMAUX	Déclaration d'identification de l'abattoir Passeport bovin N° d'identification individuelle N° unique identifiant carcasses Bon de livraison des animaux Bordereau d'abattage Registre des entrées abattoir	Date et heure de départ de l'exploitation ou du centre d'allotement Date et heure arrivée abattoir Numéro de travail de l'animal Date et lieu de naissance Type racial Types raciaux des ascendants N° cheptel N° identification individuelle

Étapes de production	Documents de références	Enregistrements obligatoires
		N° unique identifiant carcasses
CLASSEMENT ET PESEE DES CARCASSES	N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses	N° identification individuelle N° unique identifiant carcasses N° cheptel Origine Date de naissance Catégorie Classement type Poids carcasse Date d'abattage
RESSUAGE ET SELECTION DES CARCASSES	N° unique identifiant abattoir Étiquette de pesée Étiquette carcasses Rapport habilitation de la personne qualifiée	N° unique identifiant carcasses Catégorie Classement type Poids carcasse Date et heure d'abattage Registre d'abattage/ticket de pesée/suivi température et pH
SEPARATION DES ABATS	N° de lot	N° de lot
DECOUPE PAD : Prêt à découper Piécé sous vide	Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros Bon de livraison Facture N° lot de découpe Fiche de découpe N° unique identifiant carcasses Étiquette PAD	Enregistrement n° de découpe et n° carcasses mises en œuvre Identification faisant le lien avec le numéro de découpe Date de découpe Date d'abattage Dénomination du morceau
TRANSFORMATION Préparation de la viande pour haché (VPH) Fabrication de viande hachée Formage (étape facultative)	N° unique identifiant carcasses N° unique identifiant découpe N° de lot de fabrication Identification des VPH Fiche de suivi de fabrication	Date d'abattage Date de mise sous vide de la VPH Date et heure de hachage Date et heure de formage
SURGELATION CONGELATION (étape facultative, après découpe ou après transformation)	Étiquettes carcasses et/ou étiquettes pièces de gros ou étiquettes produit transformé Bon de livraison Facture N° lot de surgélation Fiche de surgélation N° unique identifiant carcasses	Enregistrement des n° de surgélation et n° de lot Date de surgélation Date d'abattage
MATURATION	Etiquettes ou factures indiquant la durée minimale de maturation après abattage ou découpe Certificat de garantie d'origine (CGO)	Date d'abattage Date de découpe Date de mise sous vide

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Race des animaux

Les animaux sont de père de type racial à viande pur, et de mère de type racial à viande pur, ou type racial mixte pur ou issue d'un croisement de deux types raciaux à viande purs :

Type racial	Père	Mère
A viande pur	OUI	OUI
Mixte pur	NON	OUI
Croisement de deux types raciaux à viande purs	NON	OUI

5.2. Conduite d'élevage

Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur la même exploitation sauf en cas de cession dans les conditions détaillées ci-dessous (5.2.2).

La castration des bovins mâles a lieu avant l'âge de 12 mois. Une anesthésie et/ou analgésie est obligatoire pour la pratiquer.

Les animaux castrés sont surveillés pendant au moins deux semaines pour s'assurer qu'il n'y a pas d'infection ou de signe de douleur.

5.2.1 Conditions de vie des animaux

Le logement offre une surface de couchage minimum de :

- 1,50 m² par veau
- 4 m² par génisse, vache, mâle castré

Une litière végétale est obligatoire. Elle est sèche et souple pour assurer le confort des animaux.

5.2.2 Cessions d'animaux

La cession d'un animal est permise uniquement dans les cas suivants :

- installation ;
- cessation d'activité ;
- dissolution de structure ;
- création de structure ;
- agrandissement de cheptel reproducteur : dans ce cas, les animaux cédés sont des veaux non sevrés à la date du transfert ;
- regroupement d'exploitations.

Sur l'ensemble de la période d'élevage, une seule cession par animal est autorisée.

L'achat par l'abatteur n'est pas considéré comme une cession.

5.2.3 Conditions sanitaires d'élevage

Les traitements sanitaires du cheptel sont limités aux interventions strictement nécessaires au rétablissement de la bonne santé des animaux et à la maîtrise de la reproduction.

En cas d'administration d'un traitement médicamenteux, un délai minimal de 15 jours est respecté entre la fin du traitement et l'abattage. En cas d'administration d'un traitement pour la maîtrise de la reproduction, un délai de 6 mois est respecté entre la fin du traitement et l'abattage.

Les bâtiments d'élevage sont vidés, nettoyés et désinfectés au moins une fois par an.

Un plan de dératisation est réalisé.

5.2.4 Cycle prairie-étable

Les cycles prairie - étable sont obligatoires et le temps minimum au pâturage est de 6 mois par an.
Le chargement global moyen annuel ne dépasse pas 2 UGB/ha de surface fourragère principale (SFP).
Les animaux disposent en moyenne annuelle de 0,30 hectare de prairie par UGB.
Les veaux non sevrés suivent leur mère au pâturage.

5.3. Alimentation

5.3.1 Alimentation des veaux de la naissance au sevrage

L'allaitement au pis est obligatoire jusqu'au sevrage des veaux.
La complémentation des veaux se fait à partir de fourrages et aliments composés.
Les veaux sont sevrés à 6 mois minimum.

5.3.2 Alimentation du sevrage à l'enlèvement

Le « Bœuf de Vendée » est issu d'animaux nourris d'herbe pâturée, de fourrages et d'aliments composés.
100% des fourrages sont produits dans l'aire géographique.
80% au moins des fourrages (matière brute) proviennent de l'exploitation.
Le fourrage distribué aux animaux présente une teneur en protéines supérieure à 10% de la matière sèche.

5.3.3 Alimentation en période de finition

La durée de finition est de 3 mois minimum avant abattage.

Durant cette période, la ration quotidienne (en % de matière brute) :

- est composée au minimum de 20% d'herbe pâturée, fanée, enrubannée ou ensilée ;
- est composée au maximum de 50% de maïs.

5.3.4 Matières premières et additifs

Les matières premières autorisées à entrer dans la formulation des aliments composés sont les suivantes :

- Grains de céréales et produits dérivés ;
- Graines et fruits d'oléagineux et produits dérivés (sauf produits issus de palme ou de palmiste) ;
- Graines de légumineuses et produits dérivés ;
- Autres graines et fruits, et produits dérivés ;
- Fourrages, fourrages grossiers et produits dérivés ;
- Autres plantes et produits dérivés ;
- Minéraux et produits dérivés.

Pendant toute la durée de vie de l'animal, les additifs d'origine animale sont interdits, à l'exception des vitamines.

Toute distribution d'aliments médicamenteux est interdite, sauf sur prescription vétérinaire pour un usage thérapeutique dans les conditions précisées au point 5.2.3.

5.4. Délai de carence avant abattage

Hors cas de cession, les animaux sont abattus au minimum 3 mois après l'habilitation du producteur.
En cas de cession, les conditions suivantes s'appliquent :

		Producteur acquéreur	
		Habilité avant la cession	Habilité concomitamment à la cession
Producteur cédant	Habilité	Aucune carence avant abattage	Aucune carence avant abattage
	Non habilité	Carence avant abattage d'au minimum 3 mois	Carence avant abattage d'au minimum 3 mois

5.5. Abattage

Le transit par un centre d'allotement est autorisé. Dans ce cas, la durée maximale de présence en centre d'allotement avant abattage est de 2 jours.

Pour un enlèvement le jour J, à l'élevage ou au centre d'allotement, l'abattage est réalisé à J+1 maximum. Le délai peut être prolongé jusqu'à la tuerie du lendemain (soit J+2) lorsque les animaux sont arrivés (à J+1) après la fin de la tuerie du jour.

Les abatteurs s'assurent du niveau de propreté des animaux : les zones de salissure s'étendent au maximum sur la moitié inférieure de la cuisse et sur le bas du ventre et du sternum.

5.5.1 Sélection des carcasses

La sélection des carcasses se fait selon les caractéristiques suivantes :

- Poids de carcasse : supérieur à 350 kg
- Pour les femelles : âgées de 28 mois minimum et de 120 mois maximum
- Pour les mâles : âgés de 30 mois minimum
- Conformation : E, U, R
- État d'engraissement : 2, 3

5.5.2 Ressuage des carcasses

Une température à cœur inférieure ou égale à 7°C est atteinte dans un délai maximal de 36 heures.

Le pH ultime, mesuré 24h minimum après abattage, est inférieur ou égal à 5,8.

5.6. Maturation

Pour les viandes à griller et à rôtir, exception faite de la hampe, de l'onglet et du filet, la durée de maturation entre l'abattage des animaux et la vente au détail, ou la mise en surgélation, est de 10 jours pleins minimum.

5.7. Surgélation/congélation

La surgélation est autorisée pour toutes découpes ou abats, à destination du consommateur.

La congélation des viandes est réservée à la restauration hors domicile ou à la production de viande hachée surgelée.

5.8. Viande hachée

La viande hachée provient à 100% des muscles suivants et de leurs affranchis (y compris les tissus gras y attenant) : - Collier - Chaînette de collier (Filet mignon) - Basses côtes - Gros bout de poitrine - Poitrine - Plat de côte découvert - Plat de côte couvert - Plat bavette - Flanchet - Epaule - Dessus de palette - Jumeau - Macreuse - Paleron - Macreuse à braiser - Semelle (gîte à la noix, ronde de gîte à la noix et nerveux de gîte) - Tranche (grasse) - Tranche (tende de tranche, dessus de tranche,

poire, merlan et Fausse Araignée) - Bavette - Rumsteack, aiguillette rumsteack et cœur de rumsteack - Aiguillette Baronne - Jarret arrière - Araignée - Dessus de côte.

Les morceaux de viande utilisés ont été dégraissés et dénervés.

Les viandes destinées au haché peuvent être mises sous vide avant hachage, dans un délai maximum de 4 jours après abattage.

Le délai maximum entre l'abattage et le hachage est de :

- 9 jours pour les VPH sous vide ;
- 6 jours pour les autres VPH.

Lorsque le formage a lieu, il est réalisé dans un délai maximum de 4 heures après le hachage.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur une méthode d'élevage spécifique à l'aire géographique et sur la réputation du produit.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1 Facteurs naturels

L'aire géographique du « Bœuf de Vendée » est située au centre-ouest de la France, sur la côte Atlantique, au sud de la Loire. Elle comprend le département de la Vendée en intégralité et s'étend sur le territoire des cantons limitrophes des départements de la Loire-Atlantique, de Maine-et-Loire et des Deux-Sèvres.

Sans relief marqué, cette zone est soumise aux vents marins d'ouest. L'océan joue un rôle régulateur qui permet de bénéficier de températures douces toute l'année (11 à 12°C en moyenne annuelle). Avec une amplitude thermique annuelle modérée (12 à 15°C), les fortes gelées sont rares en hiver et les épisodes caniculaires peu marqués en été. L'aire géographique bénéficie par ailleurs d'une pluviométrie abondante (environ 800 mm/an en moyenne), relativement bien répartie dans l'année malgré un léger déficit estival. Enfin, l'aire de production du « Bœuf de Vendée » est caractérisée par un ensoleillement exceptionnel à cette latitude, avec environ 2100 heures par an.

Le cœur de l'aire géographique forme la bordure sud du Massif armoricain, plateau vallonné de faible altitude parcouru par un réseau hydrographique dense. Les roches cristallines de l'ère Primaire sont à l'origine de sols souvent limoneux qui ont donné naissance aux espaces bocagers du sud de la Loire : Bocage vendéen, Mauges et Gâtine. En bordure de l'aire géographique, au contact du Bassin parisien à l'est et du Bassin aquitain au sud, les calcaires de l'ère Secondaire offrent des sols plus profonds qui se révèlent notamment dans les paysages céréaliers ouverts de la Plaine vendéenne. Enfin, sur la frange littorale, les alluvions récentes, qui constituent le socle du Marais breton et du Marais poitevin, offrent généralement un paysage herbager extensif, dépourvu de relief, drainé par un réseau complexe de canaux.

6.1.2 Facteurs humains

Enclavée, sans port de commerce important et à l'écart des grandes voies de communication, l'agriculture de l'aire géographique a longtemps fonctionné en autarcie. Dans un contexte pédoclimatique propice à la polyculture-élevage, le système agraire bocager s'est mis en place au XVI^e siècle, sous l'impulsion des seigneurs, créateurs des métairies desquelles ils tiraient de nouveaux revenus. Avec la conjonction de pâturages clos de haies et de cultures plus intensives, l'élevage s'est développé, au point qu'il occupait 80% du territoire à la fin du XVIII^e siècle. Les bœufs de travail,

reconnus pour leur qualité et leur vaillance, ont alors commencé à être exportés vers les territoires limitrophes.

Dans l'aire géographique, dont les limites coïncident quasiment avec le territoire de l'insurrection vendéenne consécutive à la Révolution de 1789, l'organisation sociale a conservé longtemps des usages de l'Ancien Régime. Le métayage a ainsi perduré durant tout le XIX^e siècle : les bénéfices réalisés sur la vente des animaux étaient partagés entre le propriétaire et le métayer, tandis que ceux procurés par le lait revenaient exclusivement au second. Avec des animaux alliant des qualités maternelles et bouchères, cette pratique a bénéficié au développement d'un système mixte naisseur-engraisseur. En 1820, les bœufs engraisés de Vendée étaient recherchés sur les marchés de Sceaux et de Poissy.

Constituée de multiples petites exploitations familiales, l'agriculture de l'aire géographique, s'est organisée au XX^e siècle autour de valeurs partagées, avec l'émergence de coopératives, groupements et associations diverses. La filière viande bovine s'est structurée, concrétisée par l'implantation de plusieurs abattoirs et grossistes dans l'aire géographique. Cette dynamique s'est traduite aussi par la création de la ferme expérimentale des Etablières en 1969, véritable outil de recherche appliquée pour l'élevage bovin, avec notamment l'objectif d'une amélioration constante des qualités bouchères des animaux.

Le système naisseur-engraisseur dit « vendéen » a développé au fil du temps un savoir-faire caractéristique : sélection d'animaux issus de père de type racial à viande pur, et de mère de type racial à viande pur, ou type racial mixte pur ou issue d'un croisement de deux types raciaux à viande purs ; naissance et élevage des bêtes jusqu'à la finition, dans la grande majorité des cas sur la même exploitation, en veillant à leur bien-être ; pâturage d'au moins 6 mois par an dans le respect du cycle traditionnel prairie-étable ; alimentation des animaux grâce aux fourrages et céréales produits essentiellement à la ferme ; limitation des déplacements d'animaux jusqu'à l'abattage.

Les qualités bouchères des carcasses issues de ce mode d'élevage ont conquis d'abord les bouchers et consommateurs des grandes agglomérations de l'Ouest et de la région parisienne. La réputation des « bons engraisseurs vendéens » s'est étendue ensuite dans toute la France et au-delà des frontières de l'hexagone. Les opérateurs de la filière, regroupés en association, ont obtenu en 1993 un Label Rouge faisant valoir la qualité de leur production fermière. Engagée au début des années 2000, la démarche de reconnaissance de l'indication géographique protégée « Bœuf de Vendée » s'est concrétisée en 2011.

A l'aube du XXI^e siècle, on comptait 350 000 hectares de surface fourragère et 720 000 bovins dont 167 000 vaches allaitantes en Vendée, ce qui fait de ce département le premier de France pour la production de viande bovine. La production de « Bœuf de Vendée » poursuit son développement, regroupant plus de 600 éleveurs pour environ 40 bêtes abattues par semaine.

6.2. Spécificité du produit

Le « Bœuf de Vendée » est issu d'animaux ayant atteint l'âge adulte (28 mois minimum pour les vaches et 30 mois pour les bœufs). Leur viande présente ainsi une franche couleur rouge.

Les carcasses de « Bœuf de Vendée » sont lourdes (en moyenne 500 kg et minimum 350 kg) et fournissent des pièces épaisses. Ces carcasses sont soigneusement sélectionnées pour leurs bonnes caractéristiques bouchères, avec une classe de conformation E, U ou R et une classe d'engraissement de 2 ou 3.

Pour les morceaux à rôtir ou à griller, le moelleux du « Bœuf de Vendée » est accentué par une maturation d'au moins 10 jours

6.3. Lien causal

L'aire géographique du « Bœuf de Vendée » englobe toutes les opérations d'élevage des animaux, de la naissance à la finition, ainsi que l'intégralité de la production fourragère destinée à leur alimentation. Le lien avec cette aire repose sur un savoir-faire de production spécifique et certaines qualités déterminées du produit qui en découlent.

La majeure partie de cette aire repose sur des terrains d'âge Primaire, au relief vallonné et aux sols limoneux dotés d'une bonne réserve en eau. Dans ces zones bocagères, l'organisation du foncier oriente le pâturage vers les parcelles basses et humides dédiées aux herbages, tandis que les buttes et plateaux sont affectés aux cultures telles que le blé ou le maïs. Les zones de marais littoraux offrent naturellement une vocation herbagère, tandis que les terrains argilo-calcaires des franges sud-est de l'aire fournissent en tant que de besoin un complément céréalier. Les pluies océaniques abondantes assurent une alimentation hydrique quasiment continue de la végétation, tandis qu'un ensoleillement généreux améliore la productivité des cultures. Ce contexte naturel permet de bénéficier, tout au long de l'année, de ressources fourragères et céréalières, en quantité et en qualité (protéines, vitamines, énergie...).

Cette grande disponibilité en fourrages et en céréales explique pour partie qu'une tradition de production de gros bovins ait pu s'installer depuis la fin du moyen âge dans l'aire géographique. La quasi-totalité des fourrages pouvant être produite sur l'exploitation (au moins 80 % actuellement), un système d'élevage particulier naisseur-engraisseur dit « vendéen » s'est développé, encouragé par les pratiques du métayage, qui ont perduré dans l'aire géographique plus longtemps qu'ailleurs.

L'organisation collective de l'agriculture dans l'aire géographique a aiguillonné une perpétuelle recherche d'amélioration qualitative et favorisé le partage d'un savoir-faire caractéristique. L'élevage, jusqu'à la finition, de gros bovins nés sur la ferme, distingue ce mode de production des systèmes agraires de la plupart des autres bassins, généralement spécialisés dans le naisseur ou l'engraissement. L'éleveur naisseur-engraisseur peut maîtriser toutes les étapes de l'itinéraire technique, depuis l'adaptation des schémas de sélection jusqu'à l'engraissement.

La sélection d'animaux avec au moins un géniteur issu de races à viande, couplée au savoir-faire des agriculteurs pour produire les fourrages dans l'aire géographique et les combiner aux céréales et compléments, en fonction de leur valeur nutritive et du stade physiologique des animaux, notamment lors de la phase de finition, contribue à l'obtention de carcasses aux belles qualités bouchères, lourdes et bien conformées (classes E, U ou R) avec un juste niveau d'engraissement (classes 2 ou 3).

Comme elles restent le plus souvent sur la même exploitation, profitant des pâturages au moins 6 mois par an, les risques sanitaires et les perturbations comportementales lors du sevrage ou de la mise à l'engraissement sont limités. De même, la proximité des abattoirs réduit le temps d'attente en bouverie et le stress des animaux lors du transport. La modération des amplitudes thermiques, la rareté des épisodes de froid ou de grande chaleur, concourent aussi à leur confort.

Le présent cahier des charges précise les conditions d'abattage (ressuage progressif), de maturation (au moins 10 jours pour les pièces à rôtir ou à griller), et de transformation du « Bœuf de Vendée », afin de garantir l'expression de ses qualités.

Les artisans bouchers, fins connaisseurs, recherchent ce produit pour découper des pièces épaisses et riches en saveurs. La mise en place d'un Label Rouge depuis 1993 et la reconnaissance de ce produit comme indication géographique protégée depuis 2011 attestent de sa réputation.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

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

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comprend dans le même champ visuel :

- la dénomination enregistrée du produit « Bœuf de Vendée »
- le symbole IGP de l'Union européenne

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etape	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Eleavage	Localisation de l'exploitation	Documentaire
Eleavage	Animaux nés et élevés sur la même exploitation	Documentaire
Eleavage	Origine des fourrages + autonomie fourragère	Documentaire
Eleavage	Durée annuelle de pâturage	Documentaire
Eleavage	Taux de chargement de l'exploitation	Documentaire
Eleavage	Durée minimale de finition	Documentaire
Abattoir	Age à l'abattage	Documentaire
Classement	Etat d'engraissement et conformation de la carcasse	Documentaire
Maturation	Temps de maturation	Documentaire