

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Gâche vendéenne »

Homologué par Arrêté du 5 décembre 2025, JORF du 20 décembre 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 52

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 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)6 98 38 78 94
Courriel : contact@vendeequalite.fr

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

1) DENOMINATION DU PRODUIT

« Gâche vendéenne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT-

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

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

D'un poids minimum de 300 grammes, la « Gâche vendéenne » est commercialisée entière ou tranchée et ensachée de manière individuelle.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

Département de la Vendée : toutes les communes.

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

Département de Maine-et-Loire : communes d'Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bérolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé (*partie de la commune située au sud de la Loire*), Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (*partie de la commune située au sud de la Loire*), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins, Yzernay.

Département des Deux-Sèvres : communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arcais, Ardin, Argentonay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceufe, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Féneré, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (*pour le seul territoire des communes déléguées de Brie, d'Oiron et de Taizé-Maulais*), Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume,

Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Val-du-Mignon (*pour le territoire des seules communes déléguées de Priaires et d'Usseau*), Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintry.

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

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 DELIMITEE

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

4.1. Identification des opérateurs

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

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Chaque gâche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité. Chaque gâche est identifiée par un numéro de lot permettant de remonter au jour de fabrication et à la recette mise en œuvre.

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

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

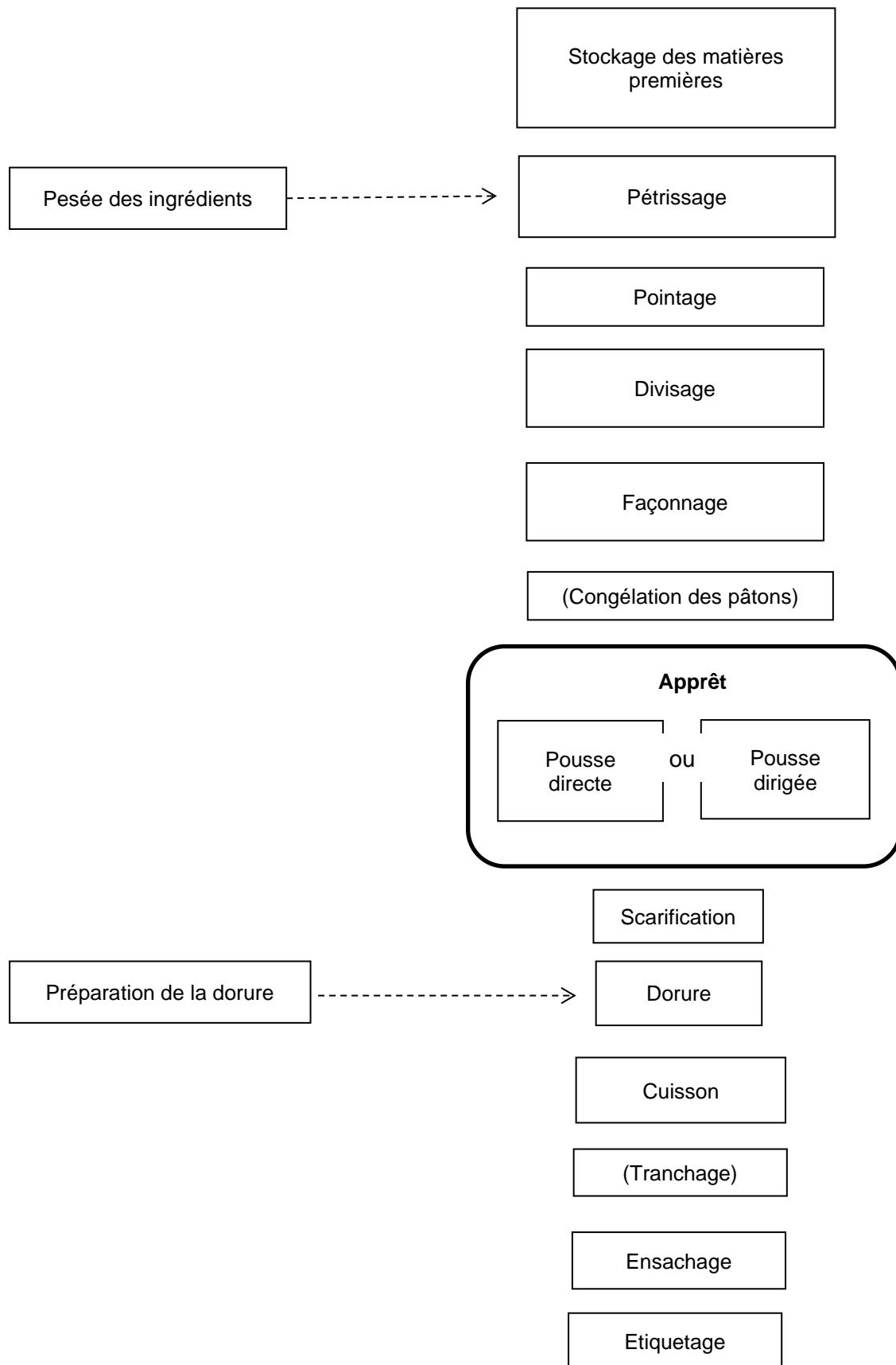
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

5.1. Caractéristiques des matières premières autorisées

La recette de fabrication de la « Gâche vendéenne » respecte strictement l’emploi des matières premières suivantes. Les caractéristiques et les taux d’incorporation sont décrits ci-dessous.

MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISÉES	TAUX D'INCORPORATION ET CARACTÉRISTIQUES
Farine	42 % minimum, farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse Farine de blé panifiable de type 45, 55 ou 65 Force boulangère de coefficient W ≥ 200 Teneur en protéines totales ≥ 10,5 % Ajout autorisé dans la farine : - gluten ≤ 2 % - farine de malt de blé ≤ 0,3 % Ajout d'améliorant dans la farine interdit
Œufs	10 % minimum Œufs frais ou œuf entier liquide frais Le taux d'extrait sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %
Beurre	10 % minimum Beurre à 82% minimum de matière grasse. Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre
Crème fraîche	5 % minimum Crème fraîche à 30 % minimum de matière grasse
Sucre	10 % minimum Saccharose et/ou sucre inverti
Levain et/ou pâte fermentée	Présence obligatoire
Levure boulangère fraîche	Présence obligatoire 2 % maximum
Sel marin	0,8 % minimum à 1% maximum
Arômes et alcools	Facultatif Si présence : - alcools à 40° minimum - arômes : arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille et/ou eau de fleur d'oranger.
Lait, eau	10 % maximum, lait et eau du levain et/ou de la pâte fermentée inclus

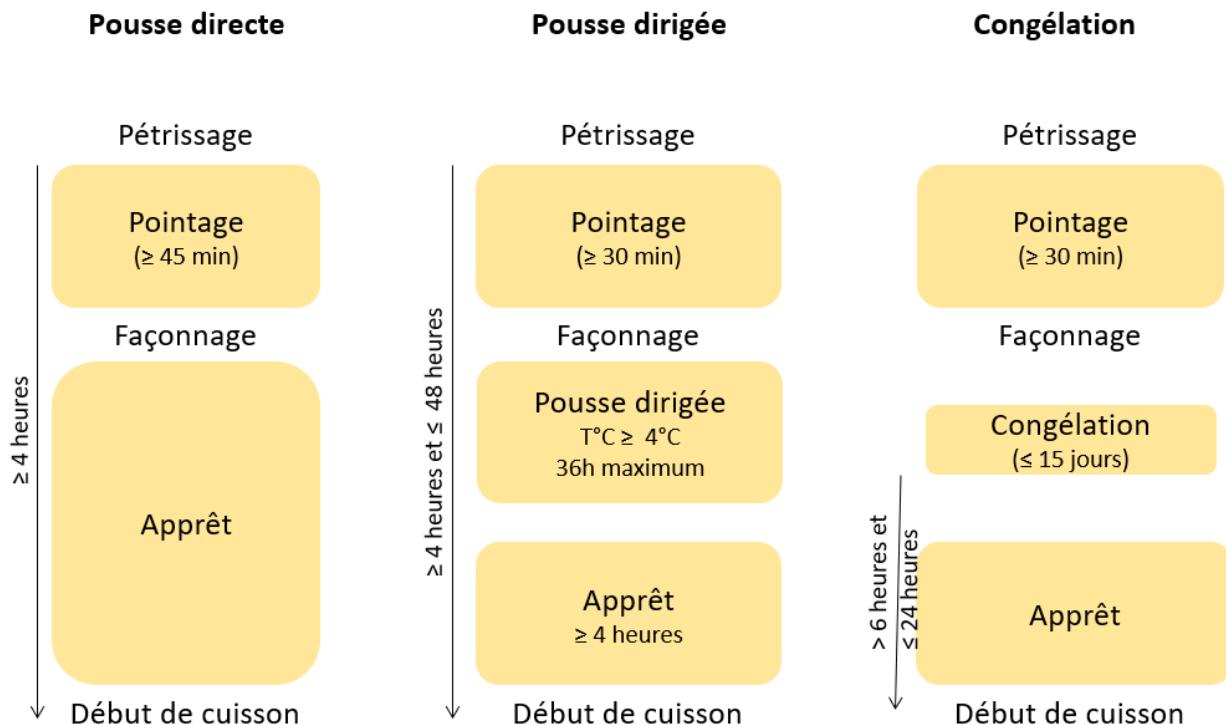
5.2. Diagramme de fabrication de la « Gâche vendéenne »



5.3. Méthode de fabrication

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

5.4. Durée de fabrication selon le process



6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE-

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Facteurs naturels

La « Gâche vendéenne » est née d'un territoire spécifique qui englobe l'ensemble du département de la Vendée et déborde sur le territoire des départements limitrophes. Son aire géographique comprend :

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

Facteurs humains

L'histoire du produit s'est construite à partir des habitudes alimentaires en usage dans l'aire géographique. La gâche « pacaude » était fabriquée dans les fermes à l'occasion des fêtes de Pâques, au sortir de l'hiver et du Carême. Sa teneur en sucre plus élevée que celle des autres gâteaux s'explique par le besoin et l'envie de cet ingrédient au sortir d'une période d'hiver caractérisée par des privations et une alimentation à base de pain gris.

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

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

La recette s'appuie aussi sur le savoir-faire local : le pétrissage, la fermentation découpée en 2 phases (pointage et apprêt) et le façonnage en forme ovale. Ce process de fabrication est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la « Gâche vendéenne », par l'utilisation d'un pétrissage lent et d'une fermentation douce.

La présence de crème fraîche anoblit le produit et explique la renommée de sa consommation traditionnelle au moment des fêtes de Pâques. Le département de la Vendée étant un producteur de lait important, la présence de crème dans la composition de la « Gâche vendéenne » est naturelle. C'est une caractéristique qui différencie la « Gâche vendéenne » des autres gâteaux vendéens.

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

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

6.2. Spécificité du produit

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

Les caractéristiques de la « Gâche vendéenne » découlent de sa composition riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre, et d'une double fermentation, avec action conjointe de levure boulangère et de levain ou de pâte fermentée.

6.3. Lien causal

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

Qualités du produit

La qualité et la spécificité de la « Gâche vendéenne » reposent sur le savoir-faire développé par les fabricants au fil des années. La pâte, pétrie lentement mais suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure, conduit à l'obtention d'un pâton permettant

un façonnage ovale, caractéristique de la « Gâche vendéenne ». La deuxième fermentation, l'apprêt, permet le gonflement du pâton de manière à y apposer la scarification typique de la « Gâche vendéenne ».

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

Le savoir-faire développé par les vendéens ainsi que leur dynamisme a permis de développer la production de la « Gâche vendéenne ». Ainsi la production familiale a progressivement évolué vers une fabrication maîtrisée par des professionnels tout en maintenant ses spécificités. La volonté des professionnels a été de maintenir le subtil équilibre entre la tradition et les conséquences de la modernité pour préserver l'authenticité de ce produit issu de traditions ancestrales.

Réputation de la « Gâche vendéenne »

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

Au sujet de la « Gâche vendéenne », ou alyse pacaude, Nicole VIELFAURE et Anne Christine BEAUVIALA (*Fêtes, coutumes et gâteaux*, 1984) nous apprennent que, dans la région des Mauges et du Haut Bocage Vendéen, le samedi Saint était consacré entièrement à la fabrication de ces gâteaux briochés.

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

C'est la combinaison de la tradition et du savoir-faire des boulangers qui a contribué à développer l'image et la notoriété de la « Gâche vendéenne ». Ce maintien des traditions fait de la « Gâche vendéenne » un pilier du patrimoine gastronomique régional.

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

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

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

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

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

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 :

- la dénomination enregistrée « Gâche vendéenne » ;
- le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

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

Etapes	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
Toutes les étapes de la fabrication	Lieu d'implantation du fabricant	Contrôle visuel / documentaire
Matières premières	Taux d'incorporation des matières premières utilisées	Contrôle visuel / documentaire
Pointage (1 ^{ère} fermentation)	Durée de pointage en cuve	Contrôle visuel / documentaire
Façonnage	Façonnage des pâtons	Contrôle visuel
Scarification	Scarification du pâton	Contrôle visuel
Durée de fermentation	Délai entre fin de pétrissage et début de cuisson	Contrôle documentaire