Cahier des charges de la dénomination « Mogette de Vendée » homologué par arrêté du 17 février 2016 relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Mogette de Vendée », *JORF* du 26 février 2016

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 10-2016

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

GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité - Section Mogette
Maison de l'Agriculture – 21, Boulevard Réaumur
85 013 La Roche sur Yon cedex
Tél. : 02.51.36.82.51
Fax : 02.51.36.84.54
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition : Producteurs, organisation de producteurs, collecteurs/trieurs, conserveries et industriels regroupés au sein d'une association loi 1901.

TYPE DE PRODUIT :
Classe 1.6 : Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

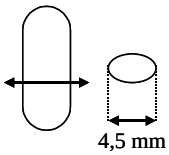
1) NOM DU PRODUIT

« Mogette de Vendée **»**

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

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

Le grain est de forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 centimètres de long, rectangulaire



avec souvent une extrémité tronquée, d'épaisseur supérieure ou égale à 4,5 mm**.**

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

- La couleur est blanche et homogène, sans veinure forte apparente ;
- La peau est fine et brillante ;

- Le grain est sec, son taux d'humidité est compris entre 12 et 17% ;
- Le poids de mille grains est compris entre 400g et 650g ;
- 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.

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

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

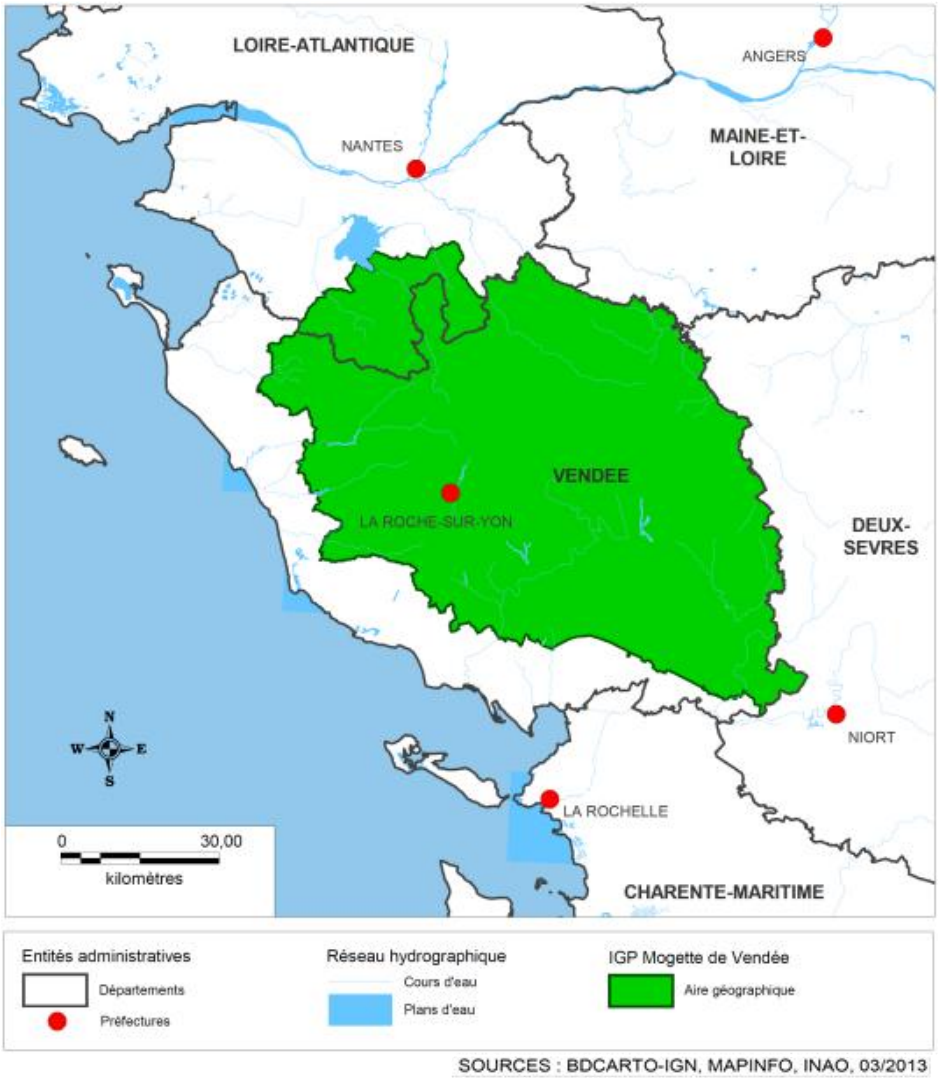
Description de la « Mogette de Vendée » pasteurisée ou stérilisée :

- Les grains sont de couleur blanche crème claire (avec des nuances).
- Ils peuvent se présenter sous forme légèrement éclatée du fait de leur fondant.
- Les grains sont proposés dans un jus à consommer constitué uniquement d'eau (salée ou non).
- Ils présentent une texture fondante, des formes et des tailles homogènes.
- La « Mogette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée se présente en barquette operculée ou sachet UVC ou autres conditionnements de différents poids.
- La « Mogette de Vendée » cuite au naturel stérilisée, lorsqu'elle est vendue en UVC, est conditionnée en bocaux en verre.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

L'aire géographique retenue est la suivante :



Département de Vendée :

Aizenay, Antigny, Apremont, Aubigny, Auzay, Bazoges en Paillers, Bazoges en Pareds, Beaufou, Beaulieu sous La Roche, Beaurepaire, 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, Chantonnay, 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 Chateaumur, 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, Maillezais, 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 Sur l'Autize, Oulmes, Palluau, Péault, Petosse, Les Pineaux, Pissotte, Poiré sur Velluire, Pouillé, Pouzauges, Puy de Serre, Réaumur, Rocheservière, Rochetrejoux, 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

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

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE 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 ;
- précédent cultural.

La traçabilité est assurée par lot.

Figure 1 : Suivi et de traçabilité d'un lot de « Mogette de Vendée » en sec et demi-sec

	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	- Plan parcellaire annuel - Fiche culturale annuelle par parcelle
2)	Lot producteur	Lot producteur Regroupement possible des parcelles dans un même lot producteur selon les critères suivants : • même conduite culturale • même variété • même date de battage (à 48h près pour le sec)	- Bon de livraison mentionnant les n° de fiches culturales
3)	Lot collecteur	Lot collecteur Regroupement possible, pour le sec, si en plus des critères précédents, les lots ont le même	- Fiche de suivi de lot

		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. L'étiquetage comprend : • un numéro créé en interne ; • la DDM (date de durabilité minimale) ; • 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 2 : Suivi et traçabilité d'un lot de « Mogette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée

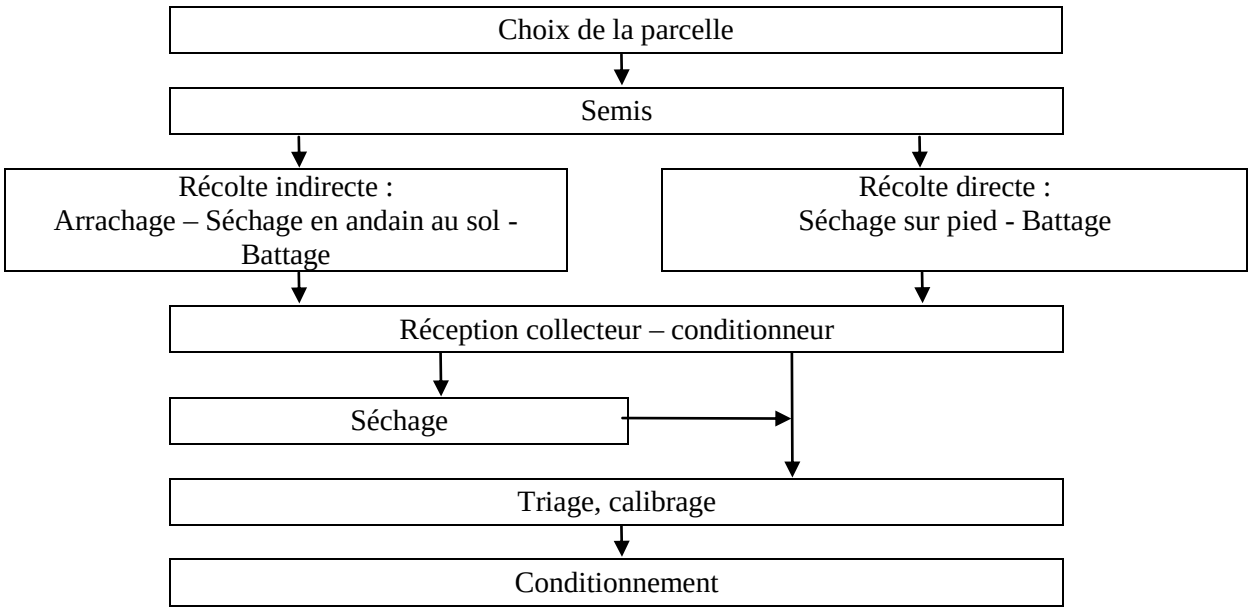
		Liens entre les étapes	Outils de suivi
1)	Cf. Figure 1 + Expédition au transformateur	Approvisionnement en IGP « Mogette de Vendée » et sel marin éventuellement	
2)	Réception du lot	Il n'y a pas de mélange entre les lots collecteurs	- Etiquette du lot réceptionné - Bon de réception
3)	Process industriel	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.	

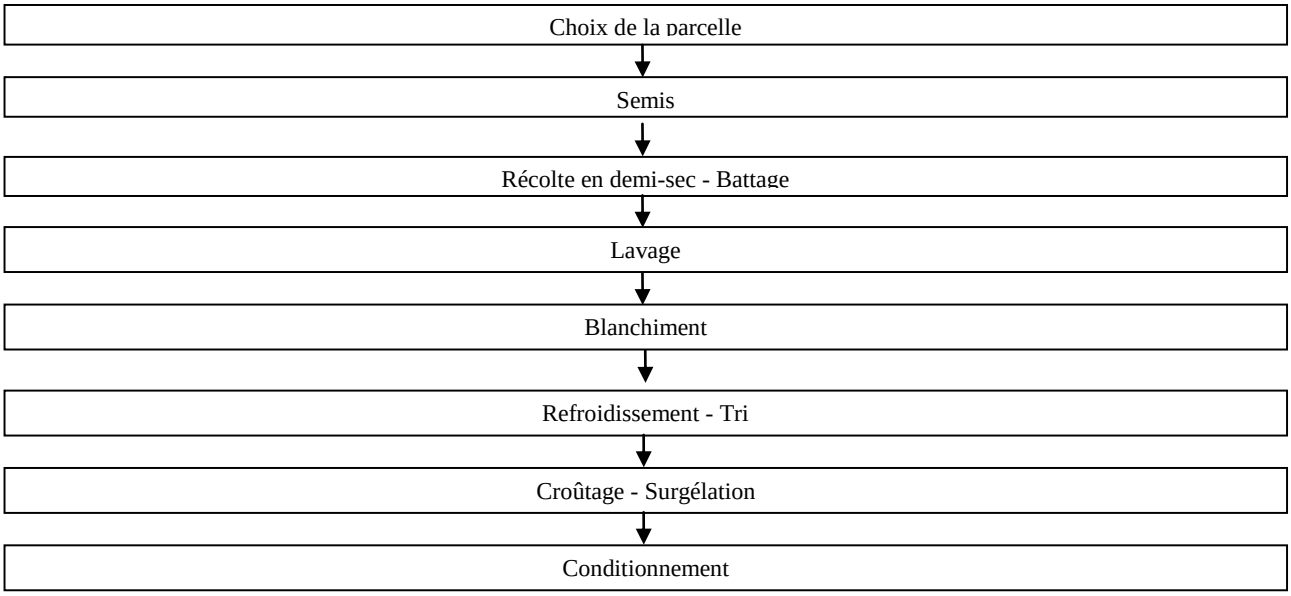
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production de la « Mogette de Vendée » sèche et demi-sèche

Culture et conditionnement de la « Mogette de Vendée » en sec



Culture et conditionnement de la **«** Mogette de Vendée **»** en demi-sec surgelé



5.2. Culture de la « Mogette de Vendée » sèche et demi-sèche

Caractéristiques de la parcelle :

Les parcelles retenues pour la culture de la « Mogette de Vendée » (sec ou demi-sec) présentent les caractéristiques suivantes :

- Pour la culture de la « Mogette 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 « Mogette 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 « Mogette de Vendée » demi-sèche :
  - Argile : 35% maximum
  - Limons totaux : 35% minimum

La culture qui précède celle de la « Mogette de Vendée » n'est pas une légumineuse.

Le chlorure de potassium est interdit les trois mois précédant le semis.

Semis :

Le semis 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.

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.

5.3. Récolte et conditionnement de la « Mogette de Vendée » sèche

La récolte :
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 :

- 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.

Puis, dans les deux cas, le battage s'effectue lorsqu'au moins 90% des gousses sont sèches.

Le défanage chimique, avant l'arrachage, est interdit.

La collecte – le conditionnement :
L'humidité des grains à la réception est mesurée et comprise entre 12% et 25%. Le séchage est obligatoire si l'humidité est supérieure à 17%.
Grâce à la maîtrise des étapes de collecte et de conditionnement de la « Mogette 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).
Les grains de « Mogette de Vendée » sont entiers et présentent 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. Récolte et conditionnement de « Mogette de Vendée » demi-sèche surgelée

Récolte
Le battage est direct et est réalisé au stade où au moins 65% des grains sont blancs. Le défanage chimique est interdit.

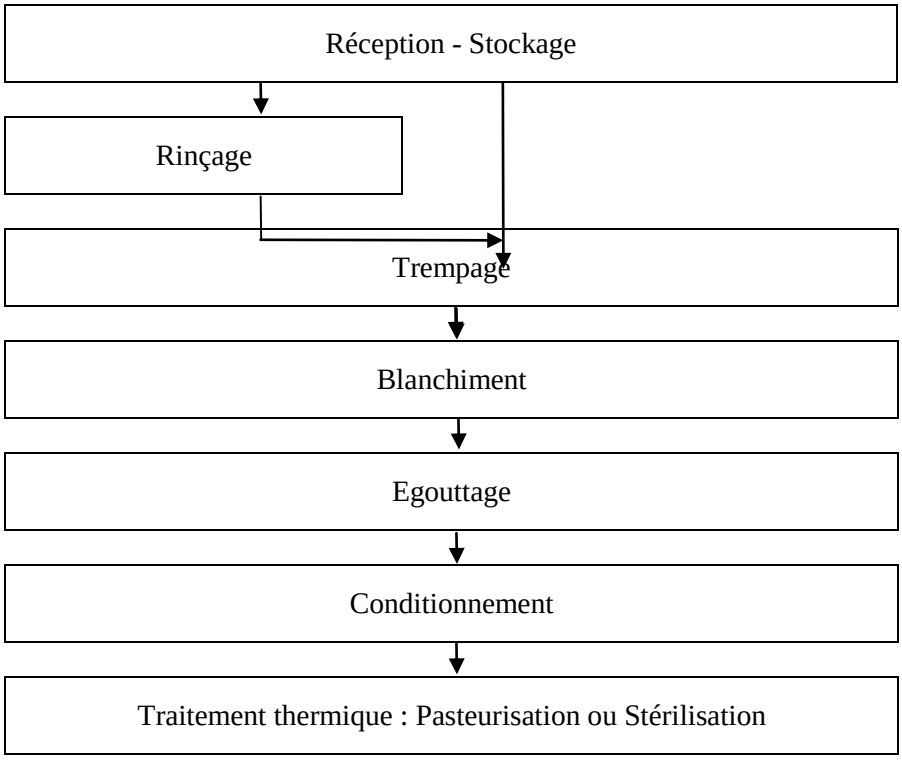
Traitement industriel

La température de la « Mogette 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 lavage est inférieur ou égal à 10h.
Au cours du lavage avec refroidissement rapide le produit se réhydrate et gagne ainsi en homogénéité. Il est ensuite, si nécessaire, lavé de nouvelles fois avant d'être blanchi. Pour un lot, le délai entre la fin du premier lavage et l'entrée en blanchiment est inférieur ou égal à 28h.
Le produit est surgelé selon la méthode IQF[1] et sa température après surgélation est maintenue inférieure à -18°C afin de garantir le maintien de ses caractéristiques.
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.

5.5. <u>Préparation de la « Mogette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée</u>

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



<u>La « Mogette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée :</u>
Les grains de « Mogette de Vendée » sont trempés de manière uniforme : l'eau recouvre les grains. Les grains sont ensuite blanchis puis refroidis pour être conditionnés avec un jus constitué d'eau avec ou sans sel marin.
Le temps de blanchiment est de 40 minutes maximum.
Le temps de pasteurisation varie selon le type de conditionnements.
Après la pasteurisation, les unités de vente sont refroidies et stockées à une température inférieure à +4°C.

<u>La « Mogette de Vendée » cuite au naturel stérilisée :</u>

[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.

Les grains de « Mogette de Vendée » sont trempés de manière uniforme : l'eau recouvre les grains. Les grains sont ensuite blanchis et égouttés. Le temps de blanchiment est de 30 minutes maximum.
La « Mogette de Vendée » est ensuite conditionnée avec addition de jus constitué d'eau avec ou sans sel marin. 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 sont ensuite stérilisés.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE.

6.1. Spécificité de l'aire géographique

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

Un sol spécifique[2]
Prolongement méridional du Massif Armoricain, 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 océanique[3]
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.
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.

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 « Mogette de Vendée ».
Puis, ce savoir-faire s'exprime dans le choix de sols dont les taux d'argile et limons sont propices à la culture de la « Mogette de Vendée ».
Enfin, la détermination de la date propice de semis (en sol suffisamment réchauffé) et le diagnostic du stade optimal de battage (90% de gousses sèches pour le sec ou 65% de grains blancs pour le demi-sec) sont le fruit de nombreuses années de travail du sol, de culture et de connaissance du produit.

[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*

6.2. Spécificité du produit

La « Mogette de Vendée » est un haricot blanc de type lingot, réniforme et régulier. Le produit fini sec (12 à 17% d'humidité) présente une couleur blanche. Le produit récolté demi-sec allie grains blancs et grains verts clairs.
La peau est fine, lisse et brillante, ce qui 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 « Mogette de Vendée » repose sur la qualité et sur la réputation du produit au cours de l'histoire.
La « Mogette de Vendée » puise son identité à la fois dans les caractéristiques pédoclimatiques de la zone et dans les savoir-faire spécifiques liés à la connaissance de cette production et du milieu avec lequel elle interagit.

Un lien naturel : des critères pédoclimatiques et des savoir-faire qui façonnent la spécificité du produit.
La spécificité de la « Mogette de Vendée » est fondée sur sa texture particulièrement fondante et l'homogénéité de ses grains. Ces propriétés propres au haricot vendéen sont intimement liées aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone IGP et au savoir-faire des hommes et femmes qui la cultivent.

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.

Un lien historique basé sur la réputation

La « Mogette de Vendée » est une production traditionnelle, ancrée dans son terroir.

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

T. Sarrazin, responsable du département agricole, indiquait en 1930 à propos des cultures maraîchères en Vendée : *" la plus importante de toutes est le haricot à grain, qui occupe près de 9 000 hectares et dont une variété locale, appelée Mogette, forme la base de l'alimentation des campagnards vendéens. Il se trouve répandu dans tout le département.*

Dans un passé plus récent, on pouvait lire dans un journal en 1966, à propos des ventes de cette campagne : *" Les cours se sont tenus, malgré les haricots d'importation à prix bas, et ceci du fait que la qualité des productions de Vendée est reconnue et appréciée par de très nombreux acheteurs. (...) Les producteurs de haricots de Vendée, qui ont la chance d'être dans une région privilégiée où cette production est d'une qualité inégalable (...). " (COURADETTE, 1966).*

Cette qualité du produit Mogette de Vendée est également affirmée par des responsables nationaux : *" Dans une région comme la Vendée, (...) nous avons des possibilités au point de vue haricot, au point de vue lingot, qui sont, disons, uniques au monde. Il faut tout de même bien reconnaître que le lingot de Vendée reste, dans ce type de haricot, absolument inégalé ",* indiquait M. Wallery - Masson, président de la Fédération nationale du légume sec, dans l'une de ses interventions (*Les légumes secs*, Ed. INVUFLEC, 1978).

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

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

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

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) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

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

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPES	POINTS À CONTROLER	VALEUR DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Production de la « Mogette 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	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
« Mogette de Vendée » en sec : séchage-triage	Séchage : - Humidité à réception collecteur - Conditions de séchage	- Taux d'humidité à réception compris entre 12 et 25% - Taux d'humidité après séchage inférieur ou égal à 17%	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
« Mogette de Vendée » en demi-sec : lavage et surgélation	Délai entre la fin de la récolte et le début du 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
« Mogette de Vendée » cuite au naturel pasteurisée ou stérilisée	Approvisionnement	En IGP « Mogette de Vendée ».	Documentaire
	Durée du blanchiment	Pasteurisé : 40 minutes maximum Stérilisé : 30 minutes maximum	Documentaire