CAHIER DES CHARGES DE LA DÉNOMINATION « GÂCHE VENDÉENNE »
homologué par arrêté du 10 janvier 2014, publié au JORF du 24 janvier 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n°5 du 30 janvier 2014

Cahier des charges
Indication Géographique Protégée
GÂCHE VENDEENNE

SOMMAIRE

1. LE DEMANDEUR **3**
2. NOM DU PRODUIT **3**
3. TYPE DE PRODUIT **3**
4. DESCRIPTION DU PRODUIT **3**
5. AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION **3**
6. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT **6**
7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA GACHE VENDEENNE **8**
7.1. Caractéristiques des matières premières 8
7.2. Diagramme de fabrication de la Gâche Vendéenne : 9
7.3. Durée de fabrication selon le type de pousse : 12
7.4. Composition, recette et suivi de la fabrication : 12
7.4. Composition, recette et suivi de la fabrication : 13
7.5. Conduite de la fermentation de la pâte et précisions de vocabulaire : 13
8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE **14**
8.1. Spécificité de l'aire géographique 14
8.2. Spécificité du produit 16
8.2.1. Savoir-faire spécifique *16*
8.2.2. Histoire et réputation de la Gâche Vendéenne *16*
8.3. Lien causal 18
9. REFERENCES DE LA STRUCTURE DE CONTROLE **19**
10. LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE **20**
11. LES EXIGENCES A RESPECTER **20**
ANNEXES **21**
Annexe 1 : Aire de l'IGP "Gâche Vendéenne" 21
Annexe 2 : Revue de presse et d'articles témoignant de la notoriété actuelle de la Gâche Vendéenne 22
Annexe 3 : Extrait de "Pains et gâteaux traditionnels de Vendée" 23
Jean-Pierre BERTRAND – Editions SILOË- 1999 23

1. LE DEMANDEUR

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85 013 La Roche Sur Yon Cédex
Tél : 02. 51. 36. 82. 51 - Fax : 02. 51. 36. 84. 54
E.mail : contact@vendeequalite.fr

2. NOM DU PRODUIT

GACHE VENDEENNE

3. TYPE DE PRODUIT

Produits de la Boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie (conformément à l'annexe II du règlement CEE n° 1898/2006).

4. DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Gâche vendéenne » est un produit de viennoiserie présenté en frais et entier. Elle est obligatoirement de forme ovale. 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 » se caractérise par une mie serrée de couleur homogène, avec une texture en bouche fondante et moelleuse, et une saveur lactée. Les arômes de crème fraîche et de beurre sont particulièrement marqués et prédominants. Ils peuvent être accompagnés d'arômes de vanille et de fleur d'oranger, et soulignés par l'incorporation facultative d'alcool dans le processus d'élaboration.
La « Gâche vendéenne » est ensachée de manière individuelle, non tranchée, avant commercialisation. Son poids minimum est de 300 g. La fabrication à partir de pâtons surgelés est interdite.

5. AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

La fabrication et le conditionnement de la « Gâche vendéenne » sont obligatoirement réalisés dans la zone IGP.

Le conditionnement de la « Gâche vendéenne » doit s'effectuer dans l'aire géographique. Cette exigence permet de garantir d'une part la fraicheur du produit en limitant le dessèchement. D'autre part, la qualité du produit est préservée, car un conditionnement rapide prévient l'altération des arômes de beurre et de crème fraiche, caractéristiques du produit. Ainsi, le conditionnement en sachet non perforé doit intervenir immédiatement après la cuisson et dans un délai maximum de 2h30 pour tenir compte du délai nécessaire au refroidissement.

La zone revendiquée par Vendée Qualité dans cette demande d'IGP est le département de la Vendée et les zones limitrophes.

⇨ **Département de la Vendée : la totalité des communes du département :**

L'Aiguillon-sur-Mer, L'Aiguillon-sur-Vie, Aizenay, Angles, Antigny, Apremont, Aubigny, Auzay, Avrillé, Barbâtre, La Barre-de-Monts, Bazoges-en-Paillers, Bazoges-en-Pareds, Beaufou, Beaulieu-sous-la-Roche, Beaurepaire, Beauvoir-sur-Mer, Belleville-sur-Vie, Benet, Le Bernard, La Bernardière, Bessay, Bois-de-Céné, La Boissière-de-Montaigu, La Boissière-des-Landes, Boufféré, Bouillé-Courdault, Bouin, Boulogne, Le Boupère, Bourneau, Bournezeau, Brem-sur-Mer, Brétignolles-sur-Mer, La

Bretonnière-la-Claye, Breuil-Barret, Les Brouzils, La Bruffière, La Caillère-Saint-Hilaire, Cezais, Chaillé-les-Marais, Chaillé-sous-les-Ormeaux, Chaix, La Chaize-Giraud, La Chaize-le-Vicomte, Challans, Chambretaud, Champagné-les-Marais, Le Champ-Saint-Père, Chantonnay, La Chapelle-Achard, La Chapelle-aux-Lys, La Chapelle-Hermier, La Chapelle-Palluau, La Chapelle-Thémer, Chasnais, La Châtaigneraie, Château-d'Olonne, Château-Guibert, Les Châtelliers-Châteaumur, Chauché, Chavagnes-en-Paillers, Chavagnes-les-Redoux, Cheffois, Les Clouzeaux, Coëx, Commequiers, La Copechagnière, Corpe, La Couture, Cugand, Curzon, Damvix, Doix, Dompierre-sur-Yon, Les Epesses, L'Épine, Les Essarts, Falleron, La Faute-sur-Mer, Faymoreau, Le Fenouiller, La Ferrière, La Flocellière, Fontaines, Fontenay-le-Comte, Fougeré, Foussais-Payré, Froidfond, La Garnache, La Gaubretière, La Génétouze, Le Girouard, Givrand, Le Givre, Grand'Landes, Grosbreuil, Grues, Le Gué-de-Velluire, La Guérinière, La Guyonnière, L'Herbergement, Les Herbiers, L'Hermenault, L'Île-d'Elle, L'Île-d'Olonne, L'Île-d'Yeu, Jard-sur-Mer, La Jaudonnière, La Jonchère, Lairoux, Landeronde, Les Landes-Genusson, Landevieille, Le Langon, Liez, Loge-Fougereuse, Longèves, Longeville-sur-Mer, Luçon, Les Lucs-sur-Boulogne, Maché, Les Magnils-Reigniers, Maillé, Maillezais, Mallièvre, Mareuil-sur-Lay-Dissais, Marillet, Marsais-Sainte-Radégonde, Martinet, Le Mazeau, La Meilleraie-Tillay, Menomblet, La Merlatière, Mervent, Mesnard-la-Barotière, Monsireigne, Montaigu, Montournais, Montreuil, Moreilles, Mormaison, Mortagne-sur-Sèvre, La Mothe-Achard, Mouchamps, Mouilleron-en-Pareds, Mouilleron-le-Captif, Moutiers-les-Mauxfaits, Moutiers-sur-le-Lay, Mouzeuil-Saint-Martin, Nalliers, Nesmy, Nieul-le-Dolent, Nieul-sur-l'Autise, Noirmoutier-en-l'Île, Notre-Dame-de-Monts, Notre-Dame-de-Riez, L'Oie, Olonne-sur-Mer, L'Orbrie, Oulmes, Palluau, Péault, Le Perrier, Petosse, Les Pineaux, Pissotte, Le Poiré-sur-Velluire, Le Poiré-sur-Vie, Poiroux, La Pommeraie-sur-Sèvre, Pouillé, Pouzauges, Puy-de-Serre, Puyravault, La Rabatelière, Réaumur, La Réorthe, Rocheservière, La Roche-sur-Yon, Rochetrejoux, Rosnay, Les Sables-d'Olonne, Saint-André-Goule-d'Oie, Saint-André-Treize-Voies, Saint-Aubin-des-Ormeaux, Saint-Aubin-la-Plaine, Saint-Avaugourd-des-Landes, Saint-Benoist-sur-Mer, Saint-Christophe-du-Ligneron, Saint-Cyr-des-Gâts, Saint-Cyr-en-Talmondais, Saint-Denis-du-Payré, Saint-Denis-la-Chevasse, Sainte-Cécile, Sainte-Flaive-des-Loups, Sainte-Florence, Sainte-Foy, Sainte-Gemme-la-Plaine, Sainte-Hermine, Sainte-Pexine, Sainte-Radégonde-des-Noyers, Saint-Étienne-de-Brillouet, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Florent-des-Bois, Saint-Fulgent, Saint-Georges-de-Montaigu, Saint-Georges-de-Pointindoux, Saint-Germain-de-Prinçay, Saint-Germain-l'Aiguiller, Saint-Gervais, Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Saint-Hilaire-de-Loulay, Saint-Hilaire-de-Riez, Saint-Hilaire-des-Loges, Saint-Hilaire-de-Voust, Saint-Hilaire-la-Forêt, Saint-Hilaire-le-Vouhis, Saint-Jean-de-Beugné, Saint-Jean-de-Monts, Saint-Juire-Champgillon, Saint-Julien-des-Landes, Saint-Laurent-de-la-Salle, Saint-Laurent-sur-Sèvre, Saint-Maixent-sur-Vie, Saint-Malô-du-Bois, Saint-Mars-la-Réorthe, Saint-Martin-de-Fraigneau, Saint-Martin-des-Fontaines, Saint-Martin-des-Noyers, Saint-Martin-des-Tilleuls, Saint-Martin-Lars-en-Sainte-Hermine, Saint-Mathurin, Saint-Maurice-des-Noues, Saint-Maurice-le-Girard, Saint-Mesmin, Saint-Michel-en-l'Herm, 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-Révérend, Saint-Sigismond, Saint-Sulpice-en-Pareds, Saint-Sulpice-le-Verdon, Saint-Urbain, Saint-Valérien, Saint-Vincent-Sterlanges, Saint-Vincent-sur-Graon, Saint-Vincent-sur-Jard, Saligny, Sallertaine, Sérigné, Sigournais, Soullans, Le Tablier, La Taillée, Tallud-Sainte-Gemme, Talmont-Saint-Hilaire, La Tardière, Thiré, Thorigny, Thouarsais-Bouildroux, Tiffauges, La Tranche-sur-Mer, Treize-Septiers, Treize-Vents, Triaize, Vairé, Velluire, Venansault, Vendrennes, La Verrie, Vix, Vouillé-les-Marais, Vouvant, Xanton-Chassenon.

⇨ **Département de la Loire-Atlantique : inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire, soit les communes de :**

Aigrefeuille-sur-Maine, Arthon-en-Retz, Barbechat, Basse-Goulaine, Bouaye, Bouguenais, Bourgneuf-en-Retz, Boussay, Brains, Château-Thébaud, Chauvé, Cheix-en-Retz, Chéméré, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Fresnay-en-Retz, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, Haute-Goulaine, Indre, La Bernerie-en-Retz, La Boissière-du-Doré, La Chapelle-Basse-Mer, La Chapelle-Heulin, La Chevrolière, La Haye-Fouassière, La Limouzinière, La Marne, La Montagne, La Plaine-sur-Mer, La Planche, La Regrippière, La Remaudière, Le Bignon, Le Landreau, Le Loroux-Bottereau, Le Pallet, Le Pellerin, Legé, Les Moutiers-en-Retz, Machecoul, Maisdon-sur-Sèvre, Monnières, Montbert, Mouzillon, Nantes (partie au Sud de la Loire), Paimbœuf, Paulx, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Herblain (partie au Sud de la Loire), 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-Même-le-Tenu, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Viaud, Touvois, Vallet, Vieillevigne, Vue.

⇨ **Département du Maine et Loire : inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire (jusqu'à Saumur) soit les communes de :**

Ambillou-Château, Andrezé, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau, Beausse, Bégrolles-en-Mauges, Blaison-Gohier, Botz-en-Mauges, Bourgneuf-en-Mauges, Bouzillé, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Chacé, Champ-sur-Layon, Champtoceaux, Chanteloup-les-Bois, Chanzeaux, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudron-en-Mauges, Chavagnes, Chemellier, Chemillé, Chênehutte-Trèves-Cunault, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coron, Cossé-d'Anjou, Courchamps, Coutures, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Drain, Épieds, Faveraye-Mâchelles, Faye-d'Anjou, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes, Gesté, Grézillé, Jallais, Juigné-sur-Loire, La Bohalle, La Boissière-sur-Èvre, La Chapelle-du-Genêt, La Chapelle-Rousselin, La Chapelle-Saint-Florent, La Chaussaire, La Daguenière, La Fosse-de-Tigné, La Jubaudière, La Jumellière, La Plaine, La Poitevinière, La Pommeraye, La Renaudière, La Romagne, La Salle-de-Vihiers, La Salle-et-Chapelle-Aubry, La Séguinière, La Tessoualle, La Tourlandry, La Varenne, Landemont, Le Coudray-Macouard, Le Fief-Sauvin, Le Fuilet, Le Longeron, Le Marillais, Le May-sur-Èvre, Le Mesnil-en-Vallée, Le Pin-en-Mauges, Le Puiset-Doré, Le Puy-Notre-Dame, Le Thoureil, Les Alleuds, Les Cerqueux, Les Cerqueux-sous-Passavant, Les Ponts-de-Cé, Les Ulmes, Les Verchers-sur-Layon, Liré, Louerre, Louresse-Rochemenier, Luigné, Martigné-Briand, Maulévrier, Mazières-en-Mauges, Meigné, Melay, Montfaucon-Montigné, Montfort, Montilliers, Montjean-sur-Loire, Montreuil-Bellay, Montrevault, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Neuvy-en-Mauges, Notre-Dame-d'Allençon, Noyant-la-Plaine, Nuaillé, Nueil-sur-Layon, Parnay, Passavant-sur-Layon, Rablay-sur-Layon, Rou-Marson, Roussay, Saint-André-de-la-Marche, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Cyr-en-Bourg, Sainte-Christine, Sainte-Gemmes-sur-Loire, Saint-Florent-le-Vieil, Saint-Georges-des-Gardes, Saint-Georges-des-Sept-Voies, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Germain-sur-Moine, Saint-Jean-de-la-Croix,
Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Lambert-du-Lattay, Saint-Laurent-de-la-Plaine, Saint-Laurent-des-Autels, Saint-Laurent-du-Mottay, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Lézin, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Macaire-en-Mauges, Saint-Mathurin-sur-Loire, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Philbert-en-Mauges, Saint-Pierre-Montlimart, Saint-Quentin-en-Mauges, Saint-Rémy-en-Mauges, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saint-Sauveur-de-Landemont, Saint-Sulpice, Saulgé-l'Hôpital, Saumur, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Tancoigné, Thouarcé, Tigné, Tillières, Torfou, Toutlemonde, Trémentines, Trémont, Turquant, Valanjou, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Verrie, Vezins, Vihiers, Villedieu-la-Blouère, Yzernay.

⇨ **Département des Deux-Sèvres : les communes de :**

Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argenton-l'Eglise, Argenton-les-Vallées, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Boismé, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Bressuire, Bretignolles, Brie, Brion-Près-Thouet, Brûlain, Cerizay, Cersay, Champdeniers-Saint-Denis, Chanteloup, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, Échiré, Épannes, Étusson, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénery, Fenioux, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Juscorps, La Boissière-en-Gâtine, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Gaudin, La Chapelle-Saint-Étienne, La Chapelle-Saint-Laurent, La Chapelle-Thireuil, La Coudre, La Crèche, La Forêt-sur-Sèvre, La Petite-Boissière, La Rochénard, L'Absie,Lageon, Largeasse, Le Beugnon, Le Bourdet, Le Breuil-Bernard, Le Breuil-sous-Argenton, Le Busseau, Le Pin, Le Retail, Le Tallud, Le Vanneau-Irleau, Les Groseillers, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Massais, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mauzé-Thouarsais, Mazières-en-Gâtine, Missé, Moncoutant, Montravers, Moutiers-sous-Argenton, Moutiers-sous-Chantemerle, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Oiron, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, Pierrefitte, Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Priaires, Prin-Deyrançon, Pugny, Puihardy, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Clémentin, Saint-Cyr-la-Lande, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Sainte-Radegonde, Sainte-Verge, 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-Jouin-de-Milly, 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-la-Fougereuse, Saint-Maxire, Saint-Pardoux, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Soutiers, Souvigné, Surin, Taizé, Thouars, Tourtenay, Trayes, Ulcot, Usseau, Vallans, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voultegon, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime : les communes de :

Andilly, Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Angliers, Ardillières, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, Île-d'Aix, La Grève-sur-Mignon, La Jarne, La Jarrie, La Laigne, La Rochelle, La Ronde, Lagord, Landrais, Le Gué-d'Alleré, Le Thou, L'Houmeau, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Péré, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Sainte-Soulle, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Marencennes, 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-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Tonnay-Charente, Vandré, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

6. ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

L'origine du produit se justifie par l'implantation du site de fabrication sur la zone définie précédemment.

L'origine du produit se prouve donc :

- Implicitement par l'inclusion du fabricant dans cette zone, tous les fabricants sont dans la zone et aucun n'importe de la gâche de l'extérieur ;

- Explicitement par une information figurant sur l'emballage du produit et / ou sur son lieu de vente, précisant les coordonnées du fabricant et celles du lieu de fabrication, preuve de l'origine du produit.

Chaque gâche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité.

Chaque fabrication est identifiée par un numéro de traçabilité permettant de remonter au jour de la fabrication et à la recette mise en œuvre.

La traçabilité en magasin est assurée par une étiquette foliotée ou un sachet daté permettant de faire le lien avec un lot de fabrication.

Le suivi de la fabrication et la traçabilité sont assurés de la manière suivante :

- pour tous, artisans et industriels : une fiche de fabrication correspondant à un lot de fabrication et emballage de chaque gâche dans un sachet individuel en sortie de fabrication ;

- pour les artisans : le sachet porte une étiquette numérotée individuellement ;

- pour les industriels : le sachet porte le numéro de lot de fabrication.

Ce procédé permet à chacun des systèmes de pouvoir 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).

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité

<table>
<tr><th>ETAPES</th><th>IDENTIFICATION</th><th>DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS</th></tr>
<tr><td>1. Réception des matières premières</td><td>n° de facture et date de réception</td><td>Etiquette, bon de livraison, facture
Fiche technique
Fiche de fabrication par lot</td></tr>
<tr><td>2. Pétrissage
Mélange</td><td rowspan="8">n° de lot (= date de fabrication si un lot /jour)</td><td rowspan="8">Fiche de fabrication par lot</td></tr>
<tr><td>3. Pointage</td></tr>
<tr><td>4. Pesage</td></tr>
<tr><td>5. Façonnage</td></tr>
<tr><td>6. Pousse</td></tr>
<tr><td>7. Dorure</td></tr>
<tr><td>8. Scarification</td></tr>
<tr><td>9. Cuisson</td></tr>
<tr><td>10. Conditionnement</td><td rowspan="5">n° de lot apposé sur le sachet et présence de l'étiquette de certification</td></tr>
<tr><td>11. Etiquetage</td><td rowspan="5">Comptabilité-matière des sachets pré-imprimés ou des étiquettes de certification utilisées et des gâches fabriquées par lot</td></tr>
<tr><td>12. Stockage</td></tr>
<tr><td>13. Transport</td></tr>
<tr><td>14. Stockage en magasin</td></tr>
<tr><td>15. Mise en rayon en magasin</td></tr>
</table>

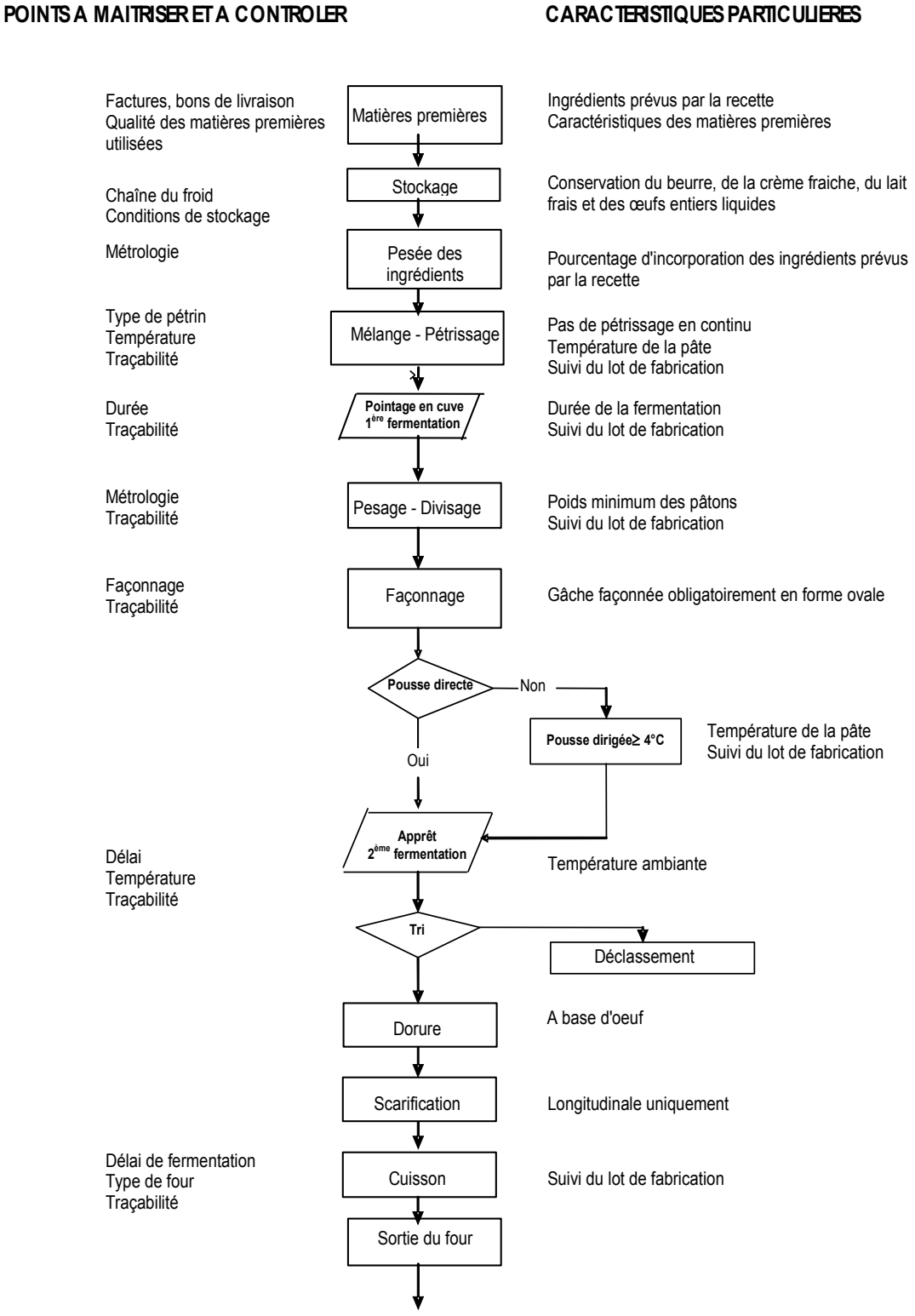
7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA GACHE VENDEENNE

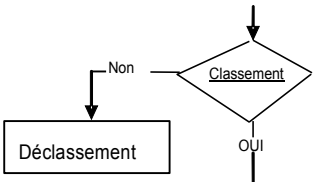
7.1. Caractéristiques des matières premières

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	TAUX D'INCORPORATION ET CARACTÉRISTIQUES
Farine	**42 % minimum, farine du levain incluse.** Farine de blé panifiable au minimum de type 55 Force boulangère de coefficient W de 200 minimum. Teneur en protéines globales de 10,5% minimum Ajout autorisé dans la farine : gluten, farine de malt de blé : 0,3% maximum ; farine de soja : 0,3% maximum ; acide ascorbique : 300 mg/kg maximum Ajout d'améliorant de la farine : interdit
Œufs	**10 % minimum.** Œufs frais ou œuf entier liquide frais à 23% d'extrait sec minimum
Beurre	**10 % minimum.** Beurre frais ou concentré exprimé en beurre reconstitué
Crème fraîche	**5 % minimum.** Crème fraiche à 30 % minimum de matière grasse
Sucre	**10 % minimum.** Saccharose et/ou sucre inverti
Levain	**Présence obligatoire.** Le levain est produit dans les ateliers de fabrication.
Levure boulangère fraîche	**2 % maximum.**
Sel marin	**0,8 % minimum à 1% maximum.**
Arômes et alcools	**Facultatif.** Si présence : - alcools à 40° minimum - arômes : arôme vanille naturel ou identique nature, eau de fleur d'oranger.
Lait, eau	**10 % maximum, lait et eau du levain inclus**

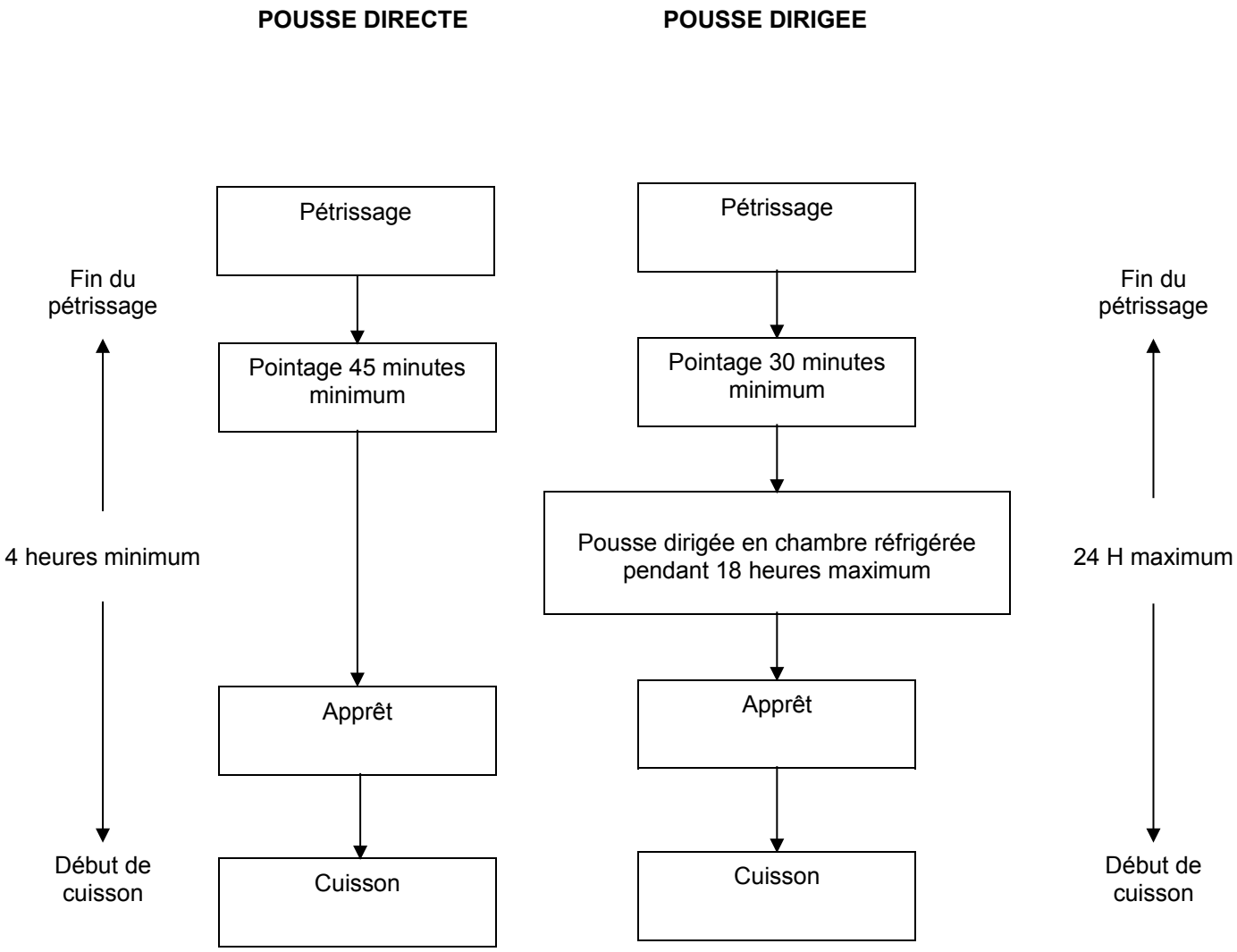
7.2. Diagramme de fabrication de la « Gâche vendéenne » :



POINTS A MAITRISER ET A CONTROLER		CARACTERISTIQUES PARTICULIERES
		Tri
Type Délai	Conditionnement	Délai après fin de cuisson Mode de présentation : en sachet non perforé et fermé Emballage alimentaire
Mentions Lisibilité	Etiquetage	DLUO
	Expédition	
Conditions d'emballage	Emballage	
Conditions de stockage	Stockage	
Conditions de transport	Transport	
Conditions de stockage	Stockage magasin et sur plateforme	
Conditions de présentation Etiquetage	Mise en rayon en magasin	Identification du produit fini Gâche entière intacte

PROCES	CARACTERISTIQUES
Pétrissage	Pétrin en continu exclu. Température de la pâte : 22 à 30°C.
Pointage	30 minutes minimum, si pousse dirigée. 45 minutes minimum, si pousse directe.
Façonnage	Façonnage obligatoirement en forme ovale.
Pousse dirigée	Pâte à une température ≥4°C à cœur, pendant 18 h maximum et 4 heures minimum hors de la chambre réfrigérée.
Apprêt	Température ambiante : 18 à 35°C.
Fermentation entre la fin du pétrissage et le début de cuisson	4 heures minimum en pousse directe, 24 heures maximum en pousse dirigée.
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 : aspect en fin de cuisson.
Conditionnement	Entière uniquement. 300 g minimum.
Ensachage	2 h 30 maximum après la sortie du four. Sachet non perforé et fermé.
Etiquetage	Chaque sachet est identifié par une étiquette de certification, qui porte toutes les mentions réglementaires (n° de lot, DLUO,…). La DLUO est de 21 jours au maximum.
Emballage	Gâche non tassée, sur une seule couche par carton.
Stockage	Dans une salle sans humidité apparente et séparée du local de fabrication.
Mise en marché	Gâche intacte, exposée dans un lieu sec et protégée du soleil.

7.3. Durée de fabrication selon le type de pousse :



7.4. Composition, recette et suivi de la fabrication :

La composition est plus facilement compréhensible, lorsqu'on se réfère à l'origine du produit (histoire et géographie), tandis que la recette s'appuie sur un savoir-faire, caractérisé par quelques points essentiels et différenciateurs (par rapport aux autres gâteaux) :

⇨ Le pétrissage.

⇨ La fermentation découpée en 2 phases.

⇨ Le façonnage en forme ovale.

⇨ La présence obligatoire et exclusive de beurre et de crème fraîche.

⇨ La présence obligatoire et exclusive du sel marin.

La durée cumulée des phases de pointage et de pousse dirigée est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la « Gâche vendéenne », pour obtenir une pâte serrée parce que pétrie lentement et suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure.

2 types de fermentation peuvent être conduits :

⇨ Le process avec pousse directe, qui dure 4 h minimum (le pointage durant alors 45 minutes minimum) ; ce process est un process en continu, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.

⇨ Le process avec pousse dirigée, qui s'étale sur 24 h maximum entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, avec un pointage de 30 mn minimum et une pousse dirigée de 18 h maximum (voir diagramme ci-dessus). Ce process joue sur un fractionnement des opérations dans le temps par un ralentissement de la fermentation (à une température positive ≥ 4°C) : ce process, très utilisé par les artisans, permet un découplage partiel entre la phase de pétrissage (une pétrissée unique et importante) et la phase de finition (qui peut être découpée en plusieurs fournées d'importance moindre).

⇨ Le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferments, dans l'un ou l'autre cas, permet l'obtention d'un produit final de qualité identique.

7.5. Conduite de la fermentation de la pâte et précisions de vocabulaire :

Le mot "pousse" désigne usuellement en boulangerie la fermentation de la pâte qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson (mise au four).

Dans le cas de la « Gâche vendéenne », cette fermentation est une fermentation douce, basée sur l'activité de ferments de type lactique, par opposition à d'autres types de fermentations aigres, qui s'appuient sur le développement de ferments de type acétique.

Une des spécificités de la « Gâche vendéenne » est l'action conjuguée de 2 souches :

⇨ Le levain (saccharomyces minor) dont le rôle est d'activer les ferments lactiques de manière douce, pour en obtenir la pâte caractéristique ;

⇨ La levure boulangère (saccharomyces cerevisiae) dont le rôle est de venir en appui fort de la précédente, pour accélérer la fermentation.

La présence simultanée de ces 2 souches de saccharomyces permet un équilibre entre leurs actions (douce au départ, forte ensuite), avec pour conséquence une amélioration des qualités gustatives et

de conservation de la pâte.

La fermentation qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, désignée usuellement par le vocable de « pousse », comporte 2 phases :

⇨ Le pointage, qui se situe entre la fin du pétrissage et le début de façonnage. L'objectif de cette 1° phase est de développer des arômes : la fermentation des glucides de la farine produit des alcools – qui assurent goût et saveur – et du CO^2 - qui assure le volume - . Au cours de cette 1° phase, la pâte perd en élasticité, mais gagne en ténacité.

⇨ L'apprêt, qui se situe après le façonnage, juste avant la cuisson (mise au four). L'objectif de cette 2° phase est de poursuivre la production de CO^2, de manière plus active, afin de favoriser la texture du produit final, juste avant la cuisson.

Le choix entre les 2 types de pousse (directe ou dirigée) répond à la possibilité d'assouplir l'organisation du travail :

⇨ Dans le cas de la pousse directe, il faut cuire l'ensemble de la pétrissée dans le même fournée.

⇨ Avec la pousse dirigée, il est possible de fractionner et répartir la même pétrissée en plusieurs fournées (ou cuissons).

Cette possibilité est issue des adaptations traditionnelles de la fabrication d'origine paysanne ou artisanale.

8. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

8.1. Spécificité de l'aire géographique

La « Gâche vendéenne » est née d'un territoire spécifique, plus large que la Vendée administrative, dont la carte jointe permet de comprendre les contours :

⇨ au nord-est : le Bocage, à cheval sur les départements de la Vendée et du Maine-et-Loire (jusqu'aux portes d'Angers).

⇨ au sud-est : la Plaine et le Marais, s'appuyant sur les départements de la Vendée, des Deux-Sèvres (jusqu'à Niort) et de la Charente-Maritime (jusqu'à Rochefort).

⇨ à l'ouest : la Côte, limitée par l'Atlantique.

⇨ au nord, en bordure de la Loire (jusqu'à Nantes Sud Loire), la continuité d'une zone urbaine de consommation et de production de la « Gâche vendéenne ».

Vendée Qualité, en incluant les zones limitrophes de la Vendée, a bien intégré 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.

Pour les mêmes raisons, le développement industriel de la fabrication de « Gâche vendéenne » est resté localisé dans cette zone revendiquée.

La zone IGP retenue correspond à la zone de localisation des fabricant, artisans et industriels de la viennoiserie qui fabriquent la gâche de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur l'appellation « Gâche vendéenne » dans chacun des départements et cantons concernés.

Les cantons retenus correspondent à la zone historique de fabrication de la « Gâche vendéenne » :

⇨ L'ensemble du département de la Vendée.

⇨ Pour les départements de la Loire-Atlantique et du Maine et Loire : tous les cantons Sud Loire. Le fleuve Loire constituant une limite naturelle géographique et culturelle.

⇨ Pour le département des Deux Sèvres : les cantons de la Vendée militaire, situés à l'Ouest de l'axe routier Niort - Saumur.

⇨ Pour le département de la Charente-Maritime : les cantons du nord du département, au nord du fleuve la Charente, correspondant au Bas Poitou. Cette zone géographique présente de fortes similitudes avec le sud du département de la Vendée : composée de marais et de plaines. Ces dernières étant principalement productrices de céréales.

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 ces zones limitrophes de la Vendée.

Cette zone comprend, sur le plan du potentiel de production, tous les sites industriels qui fabriquent de la « Gâche vendéenne » mentionnée comme telle sur leurs emballages.

Cette zone inclut par ailleurs, au niveau de la Vendée, la majorité des artisans boulangers qui fabriquent de la « Gâche vendéenne », dont beaucoup en font une communication explicite aux abords de leurs magasins comme argumentaire de vente, plus particulièrement dans les zones de fort passage touristique (la Vendée est le 2ème département touristique de France depuis plusieurs années).

La fabrication réalisée aujourd'hui par les industriels est également issue de l'artisanat, ces fabricants industriels d'aujourd'hui étaient artisans il y a moins de 30 ans.

Cet enracinement territorial, patrimonial et socio-économique explique la démarche engagée par les professionnels, artisans et industriels, pour protéger le combiné "1 recette + 1 terroir", afin d'éviter la banalisation du produit, et son appropriation par d'autres intervenants. Cette démarche s'est appuyée sur les idées d'identification de l'origine et de la qualité.

La démarche a été conduite sous le pilotage de Vendée Qualité.

Vendée Qualité rassemble aujourd'hui plusieurs dizaines d'artisans, 6 fabricants industriels de viennoiseries, 8 minotiers, 3 producteurs d'œufs et 1 fabricant de beurre.

La détermination de la zone a fait l'objet d'un consensus entre les fédérations départementales d'industriels et d'artisans concernées (Loire-Atlantique, Maine-et-Loire, Deux-Sèvres, Charente-Maritime et Vendée). Les 2 Chambres Consulaires : Chambre des Métiers et Chambre de Commerce et de l'Industrie de la Vendée, ont été des actrices déterminantes dans le démarrage de l'Association.

Facteurs humains : un savoir-faire spécifique

L'histoire du produit s'est construite à partir des habitudes alimentaires particulières, et notamment de la gâche "pacaude" fabriquée dans les fermes à l'occasion des fêtes de Pâques, et au sortir de l'hiver et du Carême ; comme des gâteaux confectionnés par les artisans et cuites dans leurs fours, pour les repas de mariage. La teneur en sucre plus élevée que celle des autres gâteaux s'explique, à l'origine de la recette, 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 de moins bonne appétence.

La composition, comme la recette, spécifiques de la « Gâche vendéenne », s'appuient sur les descriptions détaillées contenues dans le présent cahier des charges.

Historiquement, la composition originelle du produit s'appuyait sur la provenance locale des ingrédients de base :

⇨ **Les céréales** fortement implantées dès le haut Moyen-Âge en Bocage, Plaine et 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 ; favorisé par le climat océanique et les productions laitières locales.

⇨ **Les œufs** particulièrement abondants en élevage naturel 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** initialement issu du littoral atlantique, notamment de Noirmoutier, Guérande et Ile de Ré.

Il faut également préciser que l'incorporation de la crème fraiche est une des caractéristiques qui différencie la « Gâche vendéenne » des autres gâteaux vendéens.

La recette s'appuie aussi sur le savoir-faire local (outre la présence obligatoire et exclusive de beurre et de crème fraîche) : le pétrissage, la fermentation découpée en 2 phases (pointage et apprêt) et le façonnage en forme ovale.

Ce process de fabrication (détaillé aux points 7.4 et 7.5 du présent cahier des charges) 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 obligatoire de crème fraîche explique sa réputation et la renommée de sa consommation traditionnelle au moment des fêtes de Pâques où l'on voulait rendre le produit plus noble. Le département de la Vendée étant un producteur de lait important, la présence de crème dans la composition de la « Gâche vendéenne » est donc naturelle. Le département de la Vendée fait partie de l'aire géographique de l'AOC Beurre Charente-Poitou consacrant ainsi la tradition de production de crème fraîche.

8.2. 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.

Elle présente une mie serrée, compacte, très différente de celle de la brioche vendéenne qui est beaucoup plus aérée et se détachant facilement. En bouche, elle a une texture fondante et moelleuse et une saveur lactée.

La « Gâche vendéenne » se caractérise par ailleurs par sa composition plus riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre. La crème fraîche confère à la « Gâche vendéenne » des arômes lactiques de crème et de beurre particulièrement marqués et prédominants.

Histoire de la « Gâche vendéenne ».

Depuis plus de quarante ans, ce gâteau, qui à l'origine est de production ménagère, se confond avec l'histoire des vendéens.

La « Gâche vendéenne » est la continuité de deux productions traditionnelles liées à des traditions festives : le gâteau des fêtes pascales et le gâteau des noces.

Selon certaines zones géographiques définies, on trouvera diverses dénominations du gâteau pascal : "galette pacaude", "brioche pacaude", "gâche pacaude", "alize", "fouace", etc …

Quand au gâteau de noces, c'est cette même appellation qui est utilisée, dans tout le territoire vendéen.

On retrouve dans les rites locaux vendéens, un historique et des traditions vendéennes liées à ces produits :

⇨ Le gâteau pascal ou "pacaude"

Pratiquement tous les vendéens consommaient du gâteau pascal ou "*pacaude"* à partir du jour de Pâques et durant les jours suivants. Cette habitude est vraisemblablement très ancienne. Certains n'hésitent pas à associer cette coutume à la Pâque juive.

Pétrie le Vendredi-saint et cuite le Samedi-saint, la pacaude était dégustée au retour de la messe pascale chez les Catholiques. La dégustation débutait avec le dessert du déjeuner, d'abord au sein de la cellule familiale, puis à la famille élargie. Le lendemain, la dégustation se poursuivait dans le cadre du voisinage. Ces dégustations étaient prétextes aux jugements des qualités culinaires de chaque communauté.

Cette sorte d'épreuve a conduit à l'organisation de manifestations publiques, comme par exemple le concours de Brioche et de « Gâche vendéenne » à Chavagne en Paillers organisé depuis 1979 par l'Union des Commerçants et soutenu par les artisans boulangers locaux ; et qui s'adresse aussi bien à des professionnels qu'à des amateurs.

La tradition de la dégustation de la gâche de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen et le sera sans doute pour quelques temps encore puisque les jeunes générations s'associent à ces rencontres conviviales.

⇨ Le gâteau de la mariée : Une véritable tradition qui remonte au XIX^{ème} siècle voire plus avant

Plusieurs rites autour de ce gâteau se déroulent lors des cérémonies de mariage :

- *le cadeau du parrain et de la marraine* : généralement fabriqué par un artisan, ce cadeau était offert au parrain ou à la marraine par le filleul lorsque celui-ci leur rendait une visite d'annonce et d'invitation au mariage. Ce sont les parrains et marraines qui offraient le gâteau du dessert de la noce.

- *le gâteau du dessert* : c'était un autre temps fort de la noce. Selon les terroirs, l'offrande et le partage du gâteau revenaient aux demoiselles d'honneur ou au parrain ;

- *la chanson de la mariée* : elle se chantait encore dans les noces vendéennes dans les années 1950, fut remaniée par l'abbé François Gusteau (1699-1765), curé de Doix, à partir de la chanson interprétée lors du mariage de la Duchesse Anne de Bretagne le 6 décembre 1491 ;

- *la part emportée* : le volume de gâteau distribué durant le repas de noces ne pouvait être consommé sur place. Chaque convive pouvait en emporter chez lui. Une importante part était emportée par les jeunes mariés qui devaient en consommer durant la huitaine de jours suivants en guise de porte-bonheur. Quatre autres parts étaient portées aux parrains et marraines en guise de remerciements et de retrouvailles ;

Ces coutumes persistantes se combinent à une généralisation de la production et de la consommation.

Jusque dans les années cinquante, la « Gâche vendéenne » n'était fabriquée par les ménagères qu'à l'occasion des fêtes pascales.

Pour la préparation ménagère, les matières premières utilisées étaient :

- farine,
- beurre,
- crème fraîche,
- œufs,
- eau de vie,
- sucre,
- fleur d'oranger,
- levure.
-

L'ajout d'arôme était tenu secret. Il n'y avait pas de règle absolue dans ces pratiques.

Les étapes de fabrication reprenaient le pétrissage (le mélange), la pousse, le façonnage, la pousse (apprêt), la chauffe du four.

Les gâteaux de noces étaient quant à eux commandés aux artisans.

Au cours de ce siècle, à partir de 1920, les ménagères abandonnent leurs charges pâtissières. C'est le boulanger - pâtissier, installé depuis une cinquantaine d'années en milieu rural, qui récupère lentement la fabrication des « Gâches vendéennes », fonction d'ordinaire assurée par les cuisinières.

Ce transfert de la fabrication ménagère des gâteaux vers des artisans professionnels, s'est couplé aux initiatives de certains d'entre eux vers une production plus industrialisée avec de plus forts volumes et une commercialisation de masse, ainsi qu'un tourisme vendéen en plein développement au cours des deux dernières décennies. Ce sont les principaux facteurs qui ont amené la « Gâche vendéenne » vers une consommation beaucoup plus généralisée à partir d'un bassin de production très concentré.

Cette généralisation de la production et de la consommation a aussi engendré un lissage des périodes de consommation sur toute l'année, et la possibilité de trouver aujourd'hui de la « Gâche vendéenne » sur tout le territoire français, et bientôt à l'étranger.

8.3. Lien causal

La constitution et l'objectif de Vendée Qualité traduit aujourd'hui la volonté des professionnels 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.

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

8.3.1. Qualité du produit

La qualité et la spécificité de la « Gâche vendéenne » repose 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'une mie serrée, caractéristique de la « Gâche vendéenne ».

L'action conjuguée des deux étapes de fermentation, pointage et apprêt, permettent le développement des arômes et de la texture spécifique à la « Gâche vendéenne ».

La présence de crème fraiche, 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. Elle confère à la « Gâche Vendéenne » des arômes lactiques.

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 maitrisée 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 est forte.

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 font de la « Gâche vendéenne », un pilier du patrimoine gastronomique régional.

8.3.2. Réputation de la « Gâche vendéenne »

Comme évoqué plus haut, c'est la combinaison de plusieurs facteurs qui a contribué à développer l'image et la réputation de la « Gâche vendéenne » par une utilisation intense de son appellation :

⇨ Localement, ce sont les traditions et leur maintien qui en font un pilier du patrimoine gastronomique régional,

⇨ Plus largement au niveau national, ce sont :

⇨ Des flux touristiques grandissants en Vendée, couplés à une politique d'affichage des artisans locaux pour mettre en valeur le produit sur les lieux de passage qui génère une forte image auprès des touristes venant de toutes les régions de France,

⇨ Le développement d'une industrie de boulangerie - pâtisserie qui, par une diffusion nationale du produit dans les grandes surfaces, relaie la diffusion de la « Gâche vendéenne » dans les linéaires des grandes surfaces de tout le territoire national, voire de l'étranger.

⇨ La facilité de transport du produit qui permet de ramener la gâche en souvenir.

Jacques BERTHOMMEAU, auteur du rapport éponyme sur la situation de la viticulture française à la fin des années 90 et vendéen, a écrit en avril 2007 dans son blog électronique, 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 cette fois par Jean-Pierre Bertrand, dans son ouvrage "pain et gâteau traditionnels de Vendée" éditions SILOË – 1999 :

Le boulanger Vendéen Ernest Baudillon, à Pouzauges qui atteste dans ses carnets de production datés de 1905, de ses préparations de la période pascale : les volumes de fabrication de la brioche, qui répond aux normes habituelles de la profession et les volumes de la galette pacaude (« Gâche vendéenne »), qui est la réplique de la préparation paysanne.

Un large extrait de l'ouvrage de Jean-Pierre Bertrand est présenté en annexe du présent cahier des charges.

9. REFERENCES DE LA STRUCTURE DE CONTROLE

Les contrôles externes sont réalisés par l'organisme certificateur :

CERTIPAQ
Site de la Roche sur Yon
56 rue Roger Salengro - 85 013 LA ROCHE SUR YON
Tél : 02. 51. 05. 14. 92. - Fax : 02. 51. 36. 84. 63
E-mail : certipaq@certipaq.com

10. LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage de la « Gâche vendéenne » faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique comporte les mentions suivantes :

⇨ La dénomination de vente : « Gâche vendéenne »

⇨ Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur

⇨ Le logo IGP (conforme à la charte graphique) ou la mention "Indication géographique protégée"

11. LES EXIGENCES A RESPECTER

Etapes	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Types et dosages des matières premières utilisées	Qualité de la recette mise en œuvre et des matières premières utilisées	Contrôle visuel et documentaire Enregistrement
Pétrissage	Température de la pâte en fin de pétrissage	Contrôle visuel et documentaire
Pointage (1ère fermentation)	Durée de pointage en cuve	Contrôle visuel et documentaire
Façonnage	Façonnage des pâtons	Contrôle visuel
Pousse directe **Pousse dirigée**	Température et durée de pousse	Contrôle visuel et documentaire
Scarification	Scarification du pâton	Contrôle visuel
Cuisson	Durée et la température de cuisson	Contrôle visuel et documentaire
	Aspect, forme, couleur à la sortie du four	Contrôle visuel
Ensachage – Etiquetage	Délai sortie du four – ensachage	Contrôle visuel et documentaire
	Type de sachet utilisé	Contrôle visuel

ANNEXES

Annexe 1 : Aire de l'IGP « Gâche vendéenne »

https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPGacheVendeenne1et2.pdf

AIRE DE L'IGP "GACHE VENDÉENNE"

Annexe 2 : Revue de presse et d'articles témoignant de la notoriété actuelle de la « Gâche vendéenne »

https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPGacheVendeenne1et2.pdf

REVUE DE PRESSE ET D'ARTICLES

TEMOIGNANT DE LA NOTORIETE ACTUELLE

DE LA GACHE VENDÉENNE

Annexe 3 : Extrait de "Pains et gâteaux traditionnels de Vendée",

Jean-Pierre BERTRAND – Editions SILOË- 1999

https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPGacheVendeenne3a.pdf
https://www.inao.gouv.fr/fichier/AnnexesCDCIGPGacheVendeenne3b.pdf

ETUDE HISTORIQUE

“ PAINS ET GÂTEAUX TRADITIONNELS DE VENDÉE”