

V

(Avis)

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 68/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires⁽²⁾**

«GÂCHE VENDÉENNE»

N° CE: FR-PGI-0005-0860-23.02.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination:

«Gâche vendéenne»

2. État membre ou pays tiers:

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire:**3.1. Type de produit:**

Classe 2.4. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1:

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, ainsi qu'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.

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

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.

3.3. Matières premières (*uniquement pour les produits transformés*):

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 fraîche 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

3.4. Aliments pour animaux (*uniquement pour les produits d'origine animale*):

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée:

La fabrication de la «Gâche vendéenne» s'effectue uniquement dans l'aire géographique délimitée.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.:

Le conditionnement de la «Gâche vendéenne» doit s'effectuer dans l'aire géographique. Cette exigence permet de garantir d'une part la fraîcheur 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 fraîche, 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.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

L'étiquetage de la «Gâche vendéenne» comporte les mentions suivantes:

- la dénomination de l'IGP: «Gâche vendéenne»;
- le nom et l'adresse de l'organisme certificateur;
- le logo IGP de l'Union européenne ou la mention «Indication géographique protégée».

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique:

L'aire géographique retenue est la suivante:

Département de la Vendée: la totalité des cantons du département

Département de la Loire-Atlantique: inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire soit les cantons de: Clisson, Aigrefeuille sur Maine, Léglé, Machecoul, Saint-Philbert de Grand Lieu, Bourgneuf en Retz, Pornic, Paimboeuf, Saint-Père-en-Retz, Le Pellerin, Bouaye, Rezé, Vertou, Basse-Goulaine, Vallet, Le Loroux-Bottereau, Nantes (partie au Sud de la Loire), Saint-Herblain Ouest-Indre (partie au Sud de la Loire).

Département du Maine-et-Loire: inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire (jusqu'à Saumur) soit les cantons de: Champtoceaux, Montevrault, Beaupréau, Montfaucon, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Chemillé, Saint-Florent-le-Vieil, Vihiers, Montreuil-Bellay, Saumur, Saumur Sud, Doué-la-Fontaine, Gennes, Ponts-de-Cé, Thouarcé.

Département des Deux-Sèvres: les cantons de: Mauléon, Argenton-Château, Bressuire, Cerizay, Montcoulant, Parthenay, Secondigny, Coulonges-sur-l'Autize, Mazières-en-Gâtine, Champdeniers, Saint-Maixent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé-le-Mignon, Thouars, Saint-Varent, Prahecq.

Département de la Charente-Maritime: les cantons de: Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille-d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

L'aire géographique est constituée du département de la Vendée ainsi que de toute la partie au sud de la Loire pour la Loire-Atlantique et le Maine-et-Loire mais également la partie ouest des Deux-Sèvres et la partie nord de la Charente-Maritime.

Elle correspond à la zone traditionnelle de fabrication de la «Gâche vendéenne», zone de forte densité d'ateliers de viennoiseries qui fabriquent la «Gâche vendéenne» de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur cette dénomination.

Facteurs humains

La «Gâche vendéenne» est la continuité de productions domestiques liées à des traditions festives autour du bocage vendéen: le gâteau des fêtes pascales ou «pacaude» et le gâteau des noces, une véritable tradition qui remonte au XIX^e siècle voire plus avant.

Pétrier le Vendredi-saint et cuire le Samedi-saint, la «pacaude» était dégustée au retour de la messe pascale chez les Catholiques. À partir de 1920, la production familiale de «Gâche vendéenne» a été récupérée par les boulangers - pâtissiers, installés depuis une cinquantaine d'années en milieu rural.

La fabrication de la «Gâche vendéenne» s'appuie sur le savoir-faire local, par un pétrissage lent, une fermentation maîtrisée et le façonnage en forme ovale.

La fermentation se divise obligatoirement en deux étapes. La première nommée «pointage» s'effectue entre la fin du pétrissage et le début du façonnage. La seconde nommée «apprêt» se situe entre le façonnage et la cuisson.

Les fabricants, ayant des structures de production différentes, peuvent conduire la fermentation (pousse) de deux façons différentes: la pousse directe pour une durée de 4 heures minimum et la pousse dirigée pour une durée de 24 heures maximum. Le process long est plus adapté aux artisans où la pousse peut s'effectuer en partie en chambre froide et permet de répartir la préparation en plusieurs cuissous. Dans les deux types de fermentation, le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferment s'avère essentiel, permettant ainsi l'obtention d'un produit final de qualité identique. La fermentation est par ailleurs basée sur l'activité de ferment de type lactique ainsi que sur l'utilisation d'un levain produit dans l'atelier de fabrication et d'une levure boulangère.

La Vendée étant historiquement un bassin important de production de lait, la présence de crème dans la composition de la «Gâche vendéenne» est donc naturelle. La production de l'AOP «Beurre Charente-Poitou» au sein de l'aire géographique de la «Gâche vendéenne», atteste également de la tradition de production de crème fraîche.

5.2. 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.

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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP):

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

5.3.1. 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 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. 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 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 fortes.

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.

5.3.2. Réputation

La tradition de la dégustation de la «Gâche vendéenne» aux fêtes de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen.

Ces coutumes persistantes se combinent à une généralisation de la production et de la consommation. Traditionnellement fabriquée par les ménagères, la «Gâche vendéenne» a vu sa fabrication reprise par les artisans boulangers. Ceci 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 même à l'étranger.

Grâce au dynamisme des différents opérateurs vendéens, la «Gâche vendéenne» est présente toute l'année dans les boulangeries et dans les rayons viennoiseries de la grande distribution.

La recette originale de la «Gâche vendéenne» la place naturellement dans l'univers des viennoiseries traditionnelles à côté de la brioche vendéenne notamment.

Plusieurs ouvrages classent la gâche vendéenne parmi les produits traditionnels régionaux. Le livre «Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée» (2003) fait référence à la longue tradition de production de gâteau brioché en Vendée. Dans son ouvrage «Pains et gâteaux traditionnels de Vendée» (1999), Jean Pierre Bertrand explique l'origine du terme «Gâche» et communique une recette traditionnelle.

La réputation est, par conséquent, bien liée au nom et attribuable à l'aire géographique. L'ensemble de ces éléments permet d'attribuer à la «Gâche vendéenne» une place spécifique dans l'univers des gâteaux briochés.

Référence à la publication du cahier des charges:

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 (³)]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPGachevendeenneV2.pdf>

(³) Cf. note 2.