

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande au titre de l'article 6, paragraphe 2, du 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

(2010/C 18/15)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 7 du règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil. Les déclarations d'opposition doivent parvenir à la Commission dans un délai de six mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL**«MOGETTE DE VENDÉE»****N° CE: FR-PGI-0005-0541-27.03.2006****IGP (X) AOP ()****1. Dénomination:**

«Moquette de Vendée»

2. État membre ou pays tiers:

France

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

Classe 1.6: Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

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

La Moquette de Vendée est un haricot blanc de l'espèce *Phaseolus vulgaris* de type lingot, de forme régulière elliptique à réniforme large, de 1 à 2 centimètres de long, peu ou pas strié, rectangulaire avec souvent une extrémité tronquée.

Description du grain

— Le grain sec présente une couleur blanche homogène, sans veinure forte apparente, une peau fine.

La Moquette de Vendée en sec présente un taux d'humidité compris entre 10 et 16 %.

— Le grain demi sec présente une forme régulière, elliptique à réniforme large, un peu plus grosse qu'en sec. Il est de couleur blanche à vert très clair du fait de son stade de maturité, quelques grains verts peuvent être présents. Sa peau est lisse et brillante. C'est un produit frais qui ne nécessite pas de trempage.

- Cuite la Moquette de Vendée présente une graine fondante, homogène en taille, en forme, en couleur, dont la peau fine, peu dure, est très peu présente en bouche. Elle présente un goût peu salé et peu sucré et un léger goût de poireau et de châtaigne.

Caractéristiques de la plante

- Port nain;
- des feuilles trifoliées de couleur verte;
- une fleur généralement de couleur blanche;
- le cycle végétatif du haricot est annuel et d'environ 80-120 jours de mai à septembre;
- les variétés utilisées en Vendée sont essentiellement des variétés précoces à intermédiaires;
- le zéro végétatif de la plante est de 8-10 °C et son optimum végétatif se situe entre 16 et 24 °C
- bonne résistance aux maladies;
- homogénéité de la floraison.

Les variétés de semences utilisées sont sélectionnées de manière régulière par l'interprofession de la Moquette de Vendée parmi les variétés commerciales disponibles au catalogue officiel des variétés et qui correspondent aux critères attendus pour la Moquette de Vendée et restent dans la ligne de la Moquette de Vendée telle que connue traditionnellement en Vendée. La liste des variétés est annuelle et diffusée aux producteurs.

3.3. Matières premières:

—

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 culture de la Moquette de Vendée doit être réalisée dans l'aire géographique de l'IGP.

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

Différents modes de présentation et de conditionnement

- Moquette de Vendée en sec:

Présentation en UVC (unité de vente consommateur): sachets, cartonnettes, filets ou autres conditionnements de différents poids (500 g, 1 kg, 2 kg, etc.).

Conditionnement en gros pour la destination transformation ou le conditionnement par des clients acheteurs en gros ayant contracté un accord de partenariat.

- Moquette de Vendée en demi-sec surgelé:

Présentation en UVC: sachets ou autres conditionnements de différents poids (1 kg, etc.)

Conditionnement en gros pour la destination transformation ou le conditionnement par des clients acheteurs en gros ayant contracté un accord de partenariat.

- Moquette de Vendée cuite au naturel stérilisée: présentation en bocaux UVC
- Moquette de Vendée cuite au naturel pasteurisée: présentation en barquettes operculées ou sachets UVC.

La vente en vrac au consommateur est exclue.

Dans tous les cas, le conditionnement est effectué en lots homogènes, identifiés et numérotés. Chaque opération donne lieu à une traçabilité et une comptabilité matière précises comprenant la date de conditionnement, le numéro du lot de Moquette de Vendée utilisé, le numéro de livraison et le numéro de lots des produits conditionnés ou fabriqués et les quantités correspondantes.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage:

Les produits bénéficiant de l'IGP sont vendus sous la dénomination Moquette de Vendée.

La mention «Indication géographique protégée» et/ou le logo communautaire figureront sur les étiquettes.

4. Délimitation concise de l'aire géographique:

L'aire géographique définie pour la Moquette de Vendée correspond aux communes suivantes:

Département de la Loire-Atlantique

Cantons pris en partie:

Aigrefeuille sur Maine: communes de Geneston, Montbert, La Planche, Vieilleville.

Legé: communes de Corcoué sur Logne, Legé, Touvois

Machecoul: communes de La marne, Paulx, Saint Etienne de Mer Morte.

Saint Philbert de Grandlieu communes de La Limouzinière, Saint Colomban, Saint Philbert de Grandlieu

Département de la Vendée:

Cantons pris en totalité: Chantonay, La Chataigneraie, Les Essarts, Fontenay Le Comte, Les Herbiers, L'Hermenault, Marueil sur Lay, Montaigu, Mortagne sur sèvre, La mothe Achard, Palluau, Le Porié sur Vie, Pouzauges, Rocheservière, La Roche sur Yon, Saint Fulgent, Sainte Hermine, Saint Hilaire des Loges.

Cantons pris en partie:

Challans: communes de Challans, Froidfond, La Garnache.

Luçon: communes de Chasnais, Lairoux, Luçon, Magnils Reigniers, Sainte Gemme la Plaine.

Maillezais: communes de Benet, Bouillé, Courdault, Doix, Liez, Maillezais, Saint Pierre le Vieux.

Moutiers les Mauxfaits: communes de La Boissière des landes, Champ Saint Père, Curzon, Le Givre, Moutiers Les Mauxfaits, Saint Avaugourd des Landes, Saint Cyr en Talmondais, Saint Sornin, Saint Vincent sur Graon.

Saint Gilles Croix de Vie: commune de Coëx

5. Lien avec l'aire géographique:

5.1. Spécificité de l'aire géographique:

Le climat océanique dont bénéficie la Vendée, sa latitude et le relief du haut bocage vendéen «les monts vendéens» (derniers contreforts du Massif armoricain) à l'est du département, permettent à la fois une hygrométrie suffisante et un bon ensoleillement de la culture. La zone reçoit en moyenne plus de 600 mm par an, assez bien répartis sur l'année. Les températures sont douces et les quatre mois (mai - août) pendant lesquels la Moquette est cultivée présentent des températures moyennes assez élevées. La durée d'ensoleillement est supérieure à 2 000 h/an.

Les sols de la zone de production sont des sols de type limons bruns. Riches en limons (> 35 %), peu argileux (< 35 %), de couleur brune et assez profonds, ils sont peu séchant et présentent une bonne capacité en eau.

5.2. Spécificité du produit:

Les caractéristiques organoleptiques caractérisant la Mogette de Vendée sont (après cuisson):

- une texture fondante, non ferme et peu granuleuse;
- une peau non dure, qu'on ne sente pas sous la dent;
- une homogénéité en taille, en forme et en couleur;
- une couleur claire;
- un goût peu sucré et peu salé;
- un léger goût de châtaigne et de poireau.

Les procédés de la surgélation, pasteurisation et stérilisation permettent de conserver ces caractéristiques tout en apportant un confort dans l'utilisation du produit. De plus, le développement d'une gamme complète des modes de commercialisation de la Mogette de Vendée donne au consommateur une liberté de choix très importante tout en restant sûr de la qualité du produit.

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 repose sur la qualité du produit, sa réputation ancienne et le savoir-faire local des agriculteurs producteurs de Mogette de Vendée.

Une qualité liée à l'aire de production

La qualité de la Mogette de Vendée (fondante et homogène) est intimement liée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone.

Le haricot, pour bien se développer, a besoin d'eau, de soleil et de chaleur. Le climat océanique dont bénéficie la Vendée, sa latitude et le relief du haut bocage vendéen «les monts vendéens» à l'est du département, permettent à la fois une hygrométrie suffisante (250 à 300 mm d'avril à septembre), un bon ensoleillement de la zone (2 000 h/an) et des températures proches de l'optimum de croissance du haricot (entre 16 et 24 °C).

Si les températures au semis et pendant la croissance de la plante, sont trop faibles, la graine va se réhydrater sans germer ou ne donnera qu'une plantule atrophiée. La situation particulière de la Vendée permet d'atteindre cet optimum de température et de le maintenir suffisamment longtemps pour permettre aux plantes d'assurer l'ensemble de leur cycle. Les températures douces du mois de mai en Vendée permettent un réchauffement du sol suffisant pour une levée rapide et régulière de la Mogette de Vendée, gage d'une homogénéité du produit à la récolte nécessaire à la qualité du produit.

La typicité des sols de la zone, peu séchant et présentant une bonne capacité en eau, limite naturellement le stress hydrique de la plante et lui permet ainsi d'avoir une alimentation et une croissance régulières directement corrélées au développement des caractères «fondant» et «homogène» du haricot.

La typicité des sols de l'aire de production, permet également d'avoir une bonne préparation des sols au printemps.

L'absence de pluie trop importante durant la période de récolte dans la zone IGP et une terre pas trop argileuse conduisent à un séchage naturel progressif du haricot sans qu'il soit altéré par la pluie ou sali par le sol humide. Le séchage naturel au sol permet de réduire les différences de stades des haricots et d'avoir ainsi un produit homogène.

En conclusion, la qualité de la Mogette de Vendée (fondante et homogène, au grain tendre et régulier) est intimement liée aux caractéristiques pédoclimatiques de la zone IGP:

- un sol idéal qui possède un bon équilibre argile/limons, peu sableux et ayant une bonne profondeur
- un climat idéal avec un déficit hydrique modéré (ETP moyenne et irrigation maîtrisée) et un bon ensoleillement.

Réputation de la Mogette de Vendée

La Mogette, connue en Vendée depuis le XVI^e siècle, n'a pas cessé d'être cultivée depuis cette période. Elle est restée très longtemps la base de l'alimentation des Vendéens. La réputation s'est maintenue jusqu'à nos jours où elle est recherchée par les consommateurs, vendue en France et même à l'étranger.

Dès la fin du XVII^e siècle, les médecins signalent la culture de «pois» et de «haricots» en Vendée, notamment dans la zone des marais méridionaux; déjà en 1804, Cavoleau décrit le haricot blanc comme «le patrimoine du pauvre métayer» dans la partie occidentale de la plaine. De 1814 à 1825, en moyenne 3 000 ha étaient semés chaque année; à partir des années 1830 et ce jusqu'à la fin du XIX^e siècle, la surface moyenne passe à 7 000 hectares. Au début du XX^e siècle, la production était encore importante, avec une moyenne de 6 000 tonnes avant la première guerre mondiale. 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. On en exporte des quantités notables dans les années où la sécheresse ne vient pas trop détruire sa récolte.» Le haricot sec se transforma au fil des techniques nouvelles et trouva définitivement sa place dans le bocage un siècle plus tard. C'est là qu'est produit aujourd'hui la majorité de la production totale, soit environ 900 tonnes par an pour la production organisée connue.

Savoir-faire local

Les producteurs de Mogette de Vendée ont acquis au cours du temps une connaissance de leur culture et un savoir-faire important qui leur permettent d'assurer la qualité de leur récolte. Celle-ci est conservée le long de la chaîne après la récolte par les opérateurs successifs de la filière. Mais c'est essentiellement à la récolte que le savoir-faire particulier s'exprime. Pour le haricot sec, elle se passe en trois temps: arrachage, séchage sur le terrain et battage. Toute la difficulté du producteur est de déterminer les stades optimaux d'arrachage et de battage. L'arrachage prématuré permet ainsi de laisser sécher le haricot progressivement et d'homogénéiser la tendreté des grains. Le séchage sur le terrain permet également un battage facilité par l'absence de feuilles vertes qui risqueraient de tacher les grains. Les producteurs, en sec, ont constaté au cours des années que le haricot récolté prématurément garderait un goût de verdure, de légume. Un grain récolté trop tard au contraire n'exprimera pas tous ses arômes, il aura un goût plus fade. Pour le haricot demi-sec, la récolte est immédiate, il n'y a pas de phase de séchage puisque l'on recherche un grain frais. Le savoir-faire du producteur permet de déclencher la récolte lorsque la majorité des gousses a atteint le stade gousse jaune demi-sèche et que le grain est blanc à vert clair.

Référence à la publication du cahier des charges:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCAOP/CDCMogetteDeVendee.pdf>
