

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“BŒUF DE VENDEE”

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION

Bœuf de Vendée

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.1. : Viandes (et abats) frais

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

Les animaux concernés sont des génisses, jeunes vaches ou mâles castrés d'un poids de carcasse minimum de 380 kg, de conformation (S) EUR, d'un état d'engraissement 2 et 3 et dont l'âge à l'abattage doit être compris entre 30 et 96 mois.

Sont retenues pour produire le Bœuf de Vendée, les races à viande en race pure ou en croisement entre elles, ou encore les croisements de mères de races mixtes avec des pères de races à viande.

La demande concerne la viande fraîche commercialisée en carcasse, quartier ou découpée.

La viande de Bœuf de Vendée se caractérise par une couleur rouge franc, une texture tendre et moelleuse et un goût de bœuf fin et agréable.

Le PH et la température sont pris 24 heures après l'abattage. Ils doivent être inférieurs à respectivement PH=6 et à 6°C. Ces conditions de PH et de température sont indispensables pour entamer une longue période de maturation. Si elles ne sont pas respectées la viande se conserve mal et a un mauvais gout.

Chaque carcasse ou élément de carcasse de Bœuf de Vendée est accompagnée jusqu'à l'étal du boucher d'un Certificat de Garantie d'Origine (CGO) qui précise au consommateur la catégorie à laquelle appartient l'animal : génisse, vache ou mâles castrés.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Sans objet

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

De la naissance au sevrage, l'allaitement naturel est obligatoire. Les veaux sont sevrés entre 6 et 9 mois. Après le sevrage, les animaux peuvent partir à l'herbe en fonction des disponibilités fourragères.

En période estivale, un recours à une complémentation à partir de fourrages et concentrés est possible.

L'origine des fourrages est strictement réglementée : 80 % au moins proviennent de l'exploitation, le reste doit provenir de l'aire I.G.P. Cette pratique se justifie par les usages locaux et traditionnels ainsi que par une qualité spécifique des fourrages vendéens. La douceur de l'influence océanique associée à un ensoleillement très élevé permet de récolter plus de fourrages, plus tôt et de bonne qualité énergétique et protéique. L'approvisionnement en fourrages les mieux adaptés aux besoins du Bœuf de Vendée est ainsi garanti.

Les cycles prairies-étable sont obligatoires et doivent être au minimum de deux dans la vie de l'animal. Ils suivent le cycle suivant : étable l'hiver et pâturage l'été d'avril à octobre. Le temps passé au pâturage est de 4 mois au minimum.

Le chargement global moyen annuel ne doit pas dépasser 2 UGB/HASFP pour les animaux, et les surfaces fourragères réservées aux bovins pour l'élevage.

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

Le vêlage, l'élevage et l'engraissement sont obligatoirement réalisés sur une même exploitation.

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

Sans objet

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Produit vendu sous la dénomination "Bœuf de Vendée". Le logo I.G.P. sera mentionné dans l'étiquetage ainsi que la mention «Indication Géographique Protégée». Sur les Certificats de Garantie d'Origine qui accompagnent la carcasse ou les morceaux jusque sur l'étal des bouchers, la catégorie mâles castrés, vache ou génisse est obligatoirement mentionnée.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP "Bœuf de Vendée" comprend l'ensemble du département de la Vendée auxquels s'ajoutent les petites régions naturelles limitrophes possédant de grandes similitudes agricoles, géographiques historiques, sociales et culturelles.

L'aire géographique retenue est la suivante :

- département de la Vendée en totalité
- département de Loire Atlantique, totalité des communes des cantons suivants : Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-vignoble.
- département du Maine et Loire, totalité des communes des cantons suivants : Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé, Vihiers.
- département des Deux-Sèvres, totalité des communes des cantons suivants : Cerisay, Coulonges, Mauléon, Moncoutant.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

La Vendée jouit d'une situation particulière sur les plans climatique et géologique : Sur le plan climatique, la Vendée se caractérise par une influence océanique marquée et par un ensoleillement moyen annuel très supérieur à la moyenne nationale, soit 2 100 h/an, très propice à la production fourragère et assurant une sortie des animaux sur les pâturages durant de longues périodes. Sur le plan géologique, la Vendée, qui constitue la bordure méridionale du Massif Armoricaire se caractérise par des sols limoneux assez profonds, également très propices à la production fourragère.

b) Facteurs agronomiques

Une caractéristique spécifique de la Vendée est son potentiel de production de fourrages, dû à sa situation particulière en termes de climat et de géologie. Ainsi, la montée précoce en température, fin avril à début mai, ainsi qu'un bon ensoleillement au printemps permettent de réaliser des ensilages pré fanés régulièrement à plus de 30 % de matière sèche, et des foin précoces début juin d'excellentes qualités nutritionnelles : énergie et matières azotées. Les rendements de ces fourrages annuels en première coupe dépassent souvent les 5 tonnes de matière sèche à l'hectare. Ces mêmes conditions particulières permettent également d'installer au printemps du maïs fourrage dans d'excellentes conditions pour assurer une bonne levée régulière. Enfin, la situation de la Vendée en termes de latitude permet l'obtention régulière d'une somme de températures suffisantes pour conduire à bonne maturité ce maïs ensilage, à savoir un taux de matière sèche supérieur à 33 % à la récolte et une bonne teneur en grain supérieure à 50 %. Les rendements sont régulièrement de l'ordre de 11 tonnes de matière sèche à l'hectare en culture sèche et de 15 tonnes en culture irriguée.

Cette garantie de production importante et de grande qualité énergétique et protéique permet de suffire aux besoins des animaux depuis la naissance jusqu'à l'abattage. C'est sur ces bases que le système naisseur-engraisseur vendéen, grand consommateur de fourrages, a pu se développer mieux qu'ailleurs.

c) Facteurs historiques et humains

Depuis les temps les plus anciens le Bœuf de Vendée accompagne la vie du paysan vendéen. Parmi les premières espèces domestiques, il a d'abord été utilisé pour sa viande et le lait, puis pour la traction attelée.

Il fait partie de l'histoire du métayage, puis du fermage, et fut l'une des unités de base de tous les baux ruraux pour l'évaluation des loyers. Ainsi l'élevage bovin est étroitement lié à l'agriculture vendéenne. Le savoir faire des éleveurs, et notamment la maîtrise du système naisseur-engraisseur, constitue un élément fondamental du lien à l'origine pour le Bœuf de Vendée, comme cela est développé au paragraphe 5-2-b.

La présence du Bœuf de Vendée sur les nombreuses foires de la région dès la fin du 19^{ème} siècle a permis de développer les liens commerciaux avec l'ensemble des grands pôles de consommation de l'ouest de la France et ce jusqu'à Paris.

Etroitement lié à la présence historique de l'élevage bovin naisseur-engraisseur en Vendée, le maillage important des outils d'abattage, nombreux et situés très proches des élevages, est une caractéristique spécifique de la Vendée.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité du produit repose sur une qualité déterminée par un savoir-faire particulier, ainsi que sur la réputation du Bœuf de Vendée.

a) Une qualité déterminée

Le Bœuf de Vendée se présente après l'abattage sous forme de carcasses très lourdes et très bien conformées caractéristiques de cette région. Les carcasses présentent en moyenne un poids supérieur de 120 kg par rapport aux résultats obtenus sur l'ensemble des autres bassins de production de viande bovine en France.

Les animaux sont nés, élevés et engraisés sur une même exploitation de l'aire retenue pour l'IGP. La durée de finition des animaux est de 4 mois minimum ce qui permet d'atteindre **un engraissement optimal** : note 2 et 3. La maîtrise de l'état d'engraissement passe par un bon dosage des apports énergétiques et protéiques de la ration durant la période de finition qui dure 4 mois minimum. Pour ce faire, une note est attribuée à chaque animal en fonction de son état lors de l'entrée dans la période de finition. Les animaux sont abattus lorsque la note d'engraissement de 2 ou 3 est acquise.

Les carcasses lourdes (plus de 450 Kg de moyenne), de 380 Kg au minimum, fournissent **des pièces épaisses et tendres** très demandées par les bouchers traditionnels et les consommateurs amateurs de viande bovine.

c) Une autre caractéristique : le savoir faire des hommes

Le savoir faire des éleveurs constitue un élément fondamental du lien à l'origine pour le Bœuf de Vendée.

Toujours soucieux de maîtriser l'ensemble du processus de production du naisseur jusqu'à l'abattage, les naisseurs-engraisseurs caractérisent ces systèmes de production si particuliers en Vendée. "Tout ce qui est né en Vendée y est engraisé" entend-on souvent. C'est toute une culture autour de l'élevage qui existe sur ce territoire. Elle génère un savoir-faire désormais connu et reconnu bien au-delà des frontières de l'hexagone. Le système de type vendéen se caractérise ainsi par

l'engraissement des animaux nés sur l'exploitation à partir des fourrages produits sur l'exploitation. Aujourd'hui, un élevage naisseur-engraisseur vendéen comprend en moyenne 60 vaches allaitantes sur 70 Ha.

Réunir les deux fonctions de naissance et d'engraissement sur la même exploitation, présente des avantages sur les plans technique, sanitaire, économique et commercial, qui ont des répercussions intéressantes sur la qualité du produit fini.

Les éleveurs n'utilisent que des animaux issus des races à viande (allaitantes) ou issus de leur croisement. Le potentiel de ces animaux ne serait rien sans une alimentation abondante et de qualité (énergie et matières azotées). Grâce au climat et à la qualité des sols, la ressource fourragère est garantie en quantité et en qualité avec une grande autonomie des exploitations. Le savoir faire des éleveurs pour produire les fourrages et les céréales, les combiner en fonction de leurs valeurs nutritives et du stade physiologique des animaux, depuis la naissance jusqu'à l'abattage, caractérise pleinement le Bœuf de Vendée.

Les veaux sont élevés sous la mère jusqu'au sevrage vers 8 mois. Ensuite, pendant au minimum 2 ans, ils suivent le cycle suivant : étable l'hiver et pâturage l'été d'avril à novembre. L'herbe pâturée et les fourrages grossiers constituent l'essentiel de la ration. La finition se fait soit au pâturage, soit à l'auge.

En fonction de l'état de l'animal au début de la phase d'engraissement, l'éleveur choisit une durée et un mode de rationnement qui va lui permettre d'obtenir le meilleur produit possible, gras à souhait, mais sans excès. Tous les 15 jours, il opère des maniements sur l'animal pour juger de l'avancement du processus et au final pour décider de la date optimale d'abattage.

Le système naisseur-engraisseur sur la région est une spécificité locale qui permet l'obtention de poids de carcasse élevés et d'une qualité optimale de finition des carcasses en termes de quantité de gras.

b) Une réputation

En 1878, les frères BATIOU introduisent le Charolais en Vendée pour améliorer les qualités bouchères et la force de travail. Le développement des grandes villes, Nantes, Angers, Paris va créer un courant commercial et la réputation des "bons engraisseurs vendéens" augmente significativement la notoriété de cette viande bovine.

Avec 167 000 vaches allaitantes, il s'agit d'une des trois premières régions de production d'Europe. Au niveau français, la Vendée est aujourd'hui le premier département pour la production de viande bovine. La Vendée fournit à elle seule plus de 5% de la production nationale avec moins de 1% de la surface agricole.

Les artisans bouchers, fins connaisseurs, recherchent ce type de produit pour satisfaire leurs clients les plus exigeants. C'est dans ce type de carcasse qu'ils vont pouvoir découper des morceaux tendres, juteux, épais et riches en saveurs pour le plus grand plaisir de leurs clients notamment au niveau de la côte et de l'entrecôte.

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)

La conjonction de tous les facteurs naturels, climatiques et agronomiques de la Vendée à l'origine d'une production fourragère abondante et de qualité, le tout conjugué au savoir faire des éleveurs, aboutit à l'obtention de carcasses lourdes, grande spécificité de la Vendée.

La spécificité du produit, en lien avec l'aire géographique, réside en effet dans le fait qu'il existe un contexte agro pédo climatique particulier qui permet à la fois de valoriser des prairies avec le pâturage du troupeau allaitant jusqu'au sevrage des veaux à huit mois, et, également de cultiver des fourrages et des céréales de haute valeur énergétique et protéique sur des sols limoneux profonds grâce à un climat ensoleillé et chaud favorable à la photosynthèse nécessaire à la bonne maturité des herbages et du maïs fourrage notamment. Cette grande disponibilité en fourrages ainsi que la qualité de ces derniers qui font la spécificité de l'alimentation du Bœuf de Vendée, combinée à la sélection par les éleveurs vendéens des meilleurs animaux, lesquels sont abattus dans des abattoirs proches de l'élevage, permettent de produire des carcasses lourdes dans un état d'engraissement optimal.

La viande tendre, juteuse et savoureuse du Bœuf de Vendée est obtenue grâce aux soins apportés à réussir chaque étape de la production.

Grâce à leur savoir-faire, les éleveurs sélectionnent des femelles ou des mâles castrés. Sont exclus les mâles ou les jeunes bovins entiers et tous les animaux de moins de 30 mois. L'engraissement des animaux sur une assez longue période permet la mise en place d'infiltrations graisseuses dans les tissus musculaires (gras intramusculaire) qui vont conférer à la viande son caractère persillé et la protéger du dessèchement lors de la cuisson, a contrario d'une viande maigre dite « sèche ». Ainsi sera obtenu son caractère tendre, juteux et fondant.

Après l'abattage, seules les meilleures carcasses sont sélectionnées dans la démarche Bœuf de Vendée. Elles sont notées par un agent assermenté selon leur bonne conformation bouchère, leur état d'engraissement et la couleur de leur viande (par contrôle visuel et par toucher). Ce tri des carcasses est une étape indispensable pour avoir la certitude d'obtenir une viande tendre, juteuse et savoureuse. Les carcasses respectant tous les critères sont éligibles au Bœuf de Vendée. Elles sont accompagnées d'un certificat de garantie et d'origine.

Le temps de maturation minimum de 10 jours garantit la tendreté de la viande.

Ces critères importants sont en effet déterminants pour les artisans bouchers et les consommateurs. Ils ont permis au Bœuf de Vendée de se bâtir une solide réputation parmi les viandes bovines distribuées dans la région.

Grâce à ce caractère tendre, juteux et savoureux de la viande du Bœuf de Vendée, les consommateurs et les bouchers restent fidèles à un approvisionnement régulier chez les distributeurs de la démarche. Pour preuve : 60 % des débouchés actuels du groupement restent inchangés depuis le début de sa démarche initiée dans les années 2000.

Le Bœuf de Vendée est donc une véritable chaîne de savoir-faire qui passe par la réussite de tous les maillons : production (production de fourrage, élevage et sélection), abattage, découpe et distribution au service de la qualité et de l'origine.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES

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