





Bœuf de Vendée (IG/24/01)

Bovin

LE PRODUIT

Toutes les parties de la viande de boeuf de Vendée sont juteuses et persillées (présence de "bon gras" dans le tissu musculaire visible sous forme de petites veines blanches).

Les bovins sont tous élevés en Vendée dans des prairies proches de l'Atlantique et leur alimentation comprend majoritairement des céréales et des fourrages qui sont cultivés directement dans leur ferme.

ARÔMES ET SAVEURS

La viande de bœuf de Vendée se déguste grillée, mijotée ou en tartare.
☐ Les pièces épaisses qui sont destinées à être grillées ou rôties, et dont les os sont conservés, sont maturées au minimum 10 jours (à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet).

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les boeufs sont élevés en Vendée et dans quelques communes limitrophes du département.

La Vendée bénéficie d'un bon ensoleillement et de températures douces au printemps. Ce climat permet aux boeufs d'avoir de l'herbe de qualité en quantité abondante et ce, très tôt dans l'année.

UN PRODUIT RECONNU

L'IGP Bœuf de Vendée a été obtenue en 2011. Elle consacre le savoir-faire des éleveurs vendéens qui élèvent des animaux nés dans leur ferme et qui peuvent atteindre des tailles et des poids considérables grâce aux fourrages et aux céréales cultivés sur place. Le climat doux de Vendée permet également cette production d'alimentation abondante et de qualité.

Le saviez-vous

Auparavant utilisé comme animal de trait, le boeuf a participé à l'essor agricole de la Vendée et notamment à la culture des choux, emblématiques du territoire (d'où le surnom de "ventre à choux", parfois donné aux Vendéens). Par la suite, le savoir-faire des éleveurs vendéens a permis le développement d'une filière bovine de qualité.

Informations techniques

Cahier des charges Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Vendée Qualité

Chambre de l'Agriculture 21, Boulevard de Réaumur 85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex N°SIRET: 51369004000011

Contact : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

Tél.: 02 51 36 82 51

Mél. : <u>lean-marc.lolzeau@vendeequalite.fr</u>

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Angers

16 rue du Clon 49000 ANGERS

N°SIRET: 13000270200384

Tél.: 02 41 87 33 36

Mél.: INAO-ANGERS@Inao.gouy.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET: 41226101800094 Contact: Gaël du CHELAS

Tél.: 01 45 30 92 92 **Fax**: 01 45 30 93 00

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome 67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 03 88 19 16 79 **Fax :** 03 88 19 55 29

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture 52, avenue des lles 74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 04 50 88 18 78 **Fax :** 04 50 88 18 78

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 02 51 05 14 92 **Fax :** 02 51 36 84 63

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine 72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 02 43 14 21 11 **Fax :** 02 43 14 27 32

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS **Tél. :** 04 90 22 78 12 **Fax :** 04 90 22 78 27

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est 10 rue des Frères Lumière 63100 CLERMONT-FERRAND

Contact: Loïk GALLOIS

Tél.: (33) (0)4 73 17 33 80

Fax: (33) (0)4 73 29 03 96

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET: 79018949200024 Contact: Loïk GALLOIS Tél.: 02 51 05 14 92 Fax: 02 51 36 84 63

Mél.: certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ rue de la délivrande 14000 CAEN

Tél.: 02 31 94 25 36 **Fax**: 02 31 53 26 58

Mél.: slepesteur@certipaq.com

Source URL: https://www.inao.gouv.fr/produit/boeuf-de-vendee-4143

List of links present in page

- https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_BoeufdeVendee_ G_201303.pdf
- 2. mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr
- 3. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
- 4. mailto:certipaq@certipaq.com
- 5. mailto:certipaq@certipaq.com
- 6. mailto:certipaq@certipaq.com
- 7. mailto:certipaq@certipaq.com
- 8. mailto:certipaq@certipaq.com
- 9. mailto:certipaq@certipaq.com
- 10. mailto:certipaq@certipaq.com
- 11. mailto:certipaq@certipaq.com
- 12. mailto:slepesteur@certipaq.com