



Gâche vendéenne

Viennoiserie

LE PRODUIT

L'IGP Gâche vendéenne est une viennoiserie enrichie en crème fraîche produite traditionnellement dans le département de la Vendée au moment des fêtes pascales. Marquée d'une scarification dans le sens de la longueur, elle est reconnaissable à sa forme ovale allongée, à sa croûte fine et dorée et à sa mie serrée.

ARÔMES ET SAVEURS

Riche en crème, en beurre, en œufs et en sucre, la Gâche vendéenne exprime un bouquet aromatique complexe dominé par les arômes lactiques, souvent complétés par des notes de vanille, de fleur d'oranger ou d'eau-de-vie. En bouche, elle offre une texture moelleuse caractérisée par le caractère onctueux apporté par la crème fraîche.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production englobe le territoire de la Vendée, ainsi qu'une partie des départements limitrophes, à la jonction entre les régions Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine. Cette zone présente une riche tradition boulangère et bénéficie d'une production agricole diversifiée sur son territoire (farine, crème, beurre, oeufs...)

UN PRODUIT RECONNU

La production de cette IGP a reconnu un savoir-faire ancestral qui, depuis une production ménagère, s'est transmise aux artisans boulangers locaux. La pâte, obtenue par un pétrissage lent et une fermentation douce, assure l'obtention d'une mie serrée mais fondante grâce à l'adjonction de crème fraîche. Son authenticité a conduit à l'inscription du produit comme IGP en 2014.

Le saviez-vous

Comme la Brioche vendéenne IGP, sa cousine, la Gâche vendéenne est l'héritière d'une gamme de viennoiseries qui étaient fabriquées autrefois pour célébrer Pâques et l'arrivée du printemps : après les rigueurs de l'hiver et du Carême, les familles aimaient se réunir pour partager ces gâteaux riches en sucre, en beurre et en crème fraîche.

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

ZI La Folie

12 rue Jacques Moindreau

85310 LA CHAIZE-LE-VICOMTE

N°SIRET : 51369004000011

Contact : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

Tél. : 02 51 36 82 51

Mél. : Jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr

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.gouv.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 Iles

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/gache-vendeeenne-23037>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Gachevendeeenne_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>