



## 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

---

ZI La Folie

12 rue Jacques Moindreau

85310 LA CHAIZE-LE-VICOMTE

**N°SIRET** : 51369004000011

**Président(e)** : GREAU Lionel **Contact** : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

**Tél.** : 02 51 36 82 51

**Mél.** : [jean-marc.lozeau@vendeequalite.fr](mailto:jean-marc.lozeau@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](mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège  
84 boulevard Montparnasse  
75015 PARIS

**N°SIRET** : 41226101800094

**Président(e)** : DU COUEDEC Pierre **Contact** : Gaël du CHELAS

**Tél.** : 01 45 30 92 92

**Fax** : 01 45 30 93 00

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 03 88 19 16 79

**Fax** : 03 88 19 55 29

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

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

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 04 50 88 18 78

**Fax** : 04 50 88 18 78

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 43 14 21 11

**Fax :** 02 43 14 27 32

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 04 90 22 78 12

**Fax :** 04 90 22 78 27

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

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

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80

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

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Président(e) :**

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/boeuf-de-vendee-24719>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_BoeufdeVendee\\_G\\_201303.pdf](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>