

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.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
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

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

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

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

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

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

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

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

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

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
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