



Bœuf de Vendée (IG/24/01)

Bovin

LE PRODUIT

Toutes les parties de la viande de bœuf 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

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/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>