Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série C

C/2026/1752

20.3.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/1752)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Gâche vendéenne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0860-AM01 — 23.12.2025

1. **Dénomination du produit**

«Gâche vendéenne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Gâche vendéenne» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Description du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

L'obligation de présentation entière de la Gâche vendéenne est supprimée afin d'ouvrir la possibilité du tranchage de celle-ci. Il est ainsi précisé que la Gâche vendéenne peut être commercialisée entière ou tranchée. L'interdiction de fabrication à partir de pâtons congelés est supprimée également pour ouvrir la possibilité de recourir à la congélation.

La description organoleptique du produit est supprimée et remplacée par la liste des ingrédients conférant à la Gâche vendéenne ses caractéristiques.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La délimitation de l'aire géographique est actualisée sur la base du code officiel géographique en vigueur.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

Il est précisé que toutes les opérations de fabrication sont effectuées dans l'aire géographique.

Le cahier des charges détaille les modalités d'identification des opérateurs, et précise les exigences attendues en matière de tenue des registres et des documents relatifs à la traçabilité.

En particulier, en lien avec l'introduction de la possibilité de congeler les pâtons avant l'étape d'apprêt, il est précisé que les opérations de congélation doivent être consignées sur la fiche de fabrication.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

1) La liste des matières premières autorisées est revue:

— Farines: le cahier des charges prévoit désormais l'utilisation de pâte fermentée, comprise dans la part de farine totale à 42 % du mélange. Il est introduit la possibilité d'utiliser des farines de type 45 et 65, contre uniquement de type 55 dans la version précédente du cahier des charges. Il est précisé que les seuils de force boulangère W, de teneur en protéines totales et de la part de farine de malt sont supérieures/inférieur ou égaux aux limites fixées. Enfin, un taux maximum de gluten est fixé à 2 % en tant qu'ajout dans la farine.

— Oeufs: le taux d'extrait sec des œufs liquides est désormais compris entre 22 et 24 %, contre 23 % (plus ou moins 1 %) dans la version précédente du cahier des charges.

— Beurre: la composition du beurre est précisée à 82 % minimum de taux de matière grasse, en étant exprimé en équivalent beurre reconstitué dans le cas de l'emploi de beurre concentré.

— Levain: le cahier des charges modifié prévoit la possibilité de l'utilisation de pâte fermenté avec ou à la place de l'utilisation de levain.

— Levure: l'utilisation de levure boulangère fraîche devient une obligation.

— Arômes: il est précisé l'emploi d'arôme flaveur vanille, pour préciser la disposition qui autorisait l'utilisation d'arôme «identique nature».

— Lait, eau: le taux d'incorporation de lait et d'eau à 10 % dans le mélange est étendu à la présence d'eau dans la pâte fermentée mise en œuvre en complément ou exclusivement au levain.

2) Diagramme de fabrication:

Le diagramme de fabrication de la Gâche vendéenne est mis à jour en intégrant la possibilité de congeler les pâtons après le façonnage de la Gâche vendéenne.

3) Méthode de fabrication:

Il est précisé que la fabrication du levain et/ou de la pâte fermentée doit avoir lieu sur le même site de fabrication que la Gâche vendéenne. L'étape facultative de congélation des pâtons est intégrée et encadrée par une température inférieure à -12 °C et avec une durée de stockage maximale de 15 jours.L'étape de pousse dirigée (facultative) est précisée avec une durée comprise entre 4 heures et 36 heures. La durée de fermentation est précisée: entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, comprise entre 4h et 48h, est au minimum de 6 heures et au maximum de 24 heures entre la sortie du congélateur et le début de la cuisson entre la décongélation et la phase d'apprêt. L'étape de scarification de la Gâche vendéenne est introduite précisant que celle-ci est réalisée sur le dessus et dans le sens de la longueur. L'étape de tranchage de la Gâche vendéenne est également introduite et encadrée par une épaisseur maximum de 12 mm. L'ensachage est précisé de manière à prendre en compte un délai maximum de 2h30 à la fin de la cuisson, et à utiliser un sachet transparent. Enfin, le cahier des charges modifié est réécrit de manière à regrouper les étapes d'emballage et de stockage.

4) Durée de fabrication

Le schéma de fabrication est mis à jour, en intégrant les nouvelles dispositions du cahier des charges (notamment la congélation des pâtons).

5) Recette et fermentation

Ces deux parties du cahier des charges sont supprimées, car les dispositions y figurant sont présentes dans la méthode de fabrication.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec l'aire géographique

Description

Facteurs naturels et humains:

Cette partie du cahier des charges est modifiée sur la forme et raccourcie, de manière à en faciliter la lecture.

Spécificité du produit:

Les caractéristiques organoleptiques sont supprimées. Il est mis en avant le fait que ce sont les ingrédients et le savoir-faire qui confèrent ses spécificités à la Gâche vendéenne. Le détail de l'historique de la production est supprimé pour alléger la lecture.

Lien causal:

La rédaction des qualités du produit (sur lesquelles sont notamment basées le lien) est remaniée de manière à souligner qu'elles découlent d'un savoir-faire particulier, et d'une méthode de fabrication conférant à la Gâche vendéenne ses spécificités.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les références concernant la structure de contrôle sont mises à jour, ainsi que les références réglementaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements spécifiques à l'étiquetage

Description

L'obligation d'indiquer le nom et l'adresse de l'organisme certificateur sur l'étiquetage de la Gâche vendéenne est supprimée. L'obligation de faire figurer le logo IGP ou la mention «Indication Géographique Protégée» est reformulée.

Les dispositions du cahier des charges étant désormais d'ordre réglementaire, la partie relative à l'étiquetage du document unique est désormais sans objet.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation est mis en cohérence avec la méthode d'obtention et raccourci de manière à ne faire figurer que les éléments de contrôle jugés centraux pour la Gâche vendéenne

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Gâche vendéenne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0860-AM01 — 23.12.2025

1. **Dénomination(s)**

«Gâche vendéenne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

☐ IG

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

La «Gâche vendéenne» est un produit de viennoiserie de forme ovale présenté en frais. Sa croûte est fine, dorée, et présente une scarification dans le sens de la longueur. La couleur de la croûte est plus claire dans l'axe de la scarification et plus foncée autour.

La «Gâche vendéenne» est une viennoiserie riche en beurre, en sucre et en œufs frais, et caractérisée par la présence de crème fraîche.

D'un poids minimum de 300 grammes, la «Gâche vendéenne» est commercialisée entière ou tranchée et ensachée de manière individuelle.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

MATIÈRES PREMIÈRES AUTORISÉES et TAUX D'INCORPORATION ET CARACTÉRISTIQUES

Farine

42 % minimum, farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse

Farine de blé panifiable de type 45, 55 ou 65

Force boulangère de coefficient W ≥ 200

Teneur en protéines totales ≥ 10,5 %

Ajout autorisé dans la farine:

— gluten ≤ 2 %

— farine de malt de blé ≤ 0,3 %

Ajout d'améliorant dans la farine interdit

Œufs

10 % minimum

Œufs frais ou œuf entier liquide frais

Le taux d'extrait sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %

Beurre

10 % minimum

Beurre à 82 % minimum de matière grasse.

Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre

Crème fraîche

5 % minimum

Crème fraiche à 30 % minimum de matière grasse

Sucre

10 % minimum

Saccharose et/ou sucre inverti

Levain et/ou pâte fermentée

Présence obligatoire

Levure boulangère fraîche

Présence obligatoire

2 % maximum

Sel marin

0,8 % minimum à 1 % maximum

Arômes et alcools

Facultatif

Si présence:

— alcools à 40° minimum

— arômes: arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille et/ou eau de fleur d'oranger.

Lait, eau

10 % maximum, lait et eau du levain et/ou de la pâte fermentée inclus

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication de la «Gâche vendéenne» s'effectue uniquement dans l'aire géographique délimitée.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Tranchée, la Gâche vendéenne présente une épaisseur de tranche supérieure à 12mm.

Le conditionnement de la «Gâche vendéenne» doit s'effectuer dans l'aire géographique. Cette exigence permet de garantir d'une part la fraicheur du produit en limitant le dessèchement. D'autre part, la qualité du produit est préservée, car un conditionnement rapide prévient l'altération des arômes de beurre et de crème fraiche, caractéristiques du produit. Ainsi, le conditionnement en sachet non perforé doit intervenir immédiatement après la cuisson et dans un délai maximum de 2h30 pour tenir compte du délai nécessaire au refroidissement.

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Département de la Vendée: toutes les communes

Département de la Loire-Atlantique: communes d'Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Corsept, Divatte-sur-Loire, Frossay, Geneston, Gétigné, Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Indre *(partie de la commune située au sud de la Loire)*, Le Landreau, Legé, La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Machecoul-Saint-Même, Maisdon-sur-Sèvre, La Marne, Monnières, La Montagne, Montbert, Les Moutiers-en-Retz, Mouzillon, Nantes *(partie de la commune située au sud de la Loire)*, Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Sainte-Pazanne, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue

Département du Maine et Loire: communes d'Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye,, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuaillé, Orée d'Anjou, Parnay, Passavant-sur-Layon, La Plaine, Les Ponts-de-Cé *(partie de la commune située au sud de la Loire)*, Le Puy-Notre-Dame, Rochefort-sur-Loire, La Romagne, Rou-Marson, Saint-Christophe-du-Bois, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur *(partie de la commune située au sud de la Loire)*, La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins, Yzernay.

Département des Deux-Sèvres: communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La CrècheÉchiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénery, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (p*our le seul territoire des communes déléguées de Brie, d'Oiron et de Taizé-Maulais),* Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne,Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Val-du-Mignon *(pour le territoire des seules communes déléguées de Priaires et d'Usseau),* Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime: communes d'Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelaillon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Vandré),* Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique est constituée du département de la Vendée ainsi que de toute la partie au sud de la Loire pour la Loire-Atlantique et le Maine-et-Loire mais également la partie ouest des Deux-Sèvres et la partie nord de la Charente-Maritime.

Elle correspond à la zone traditionnelle de fabrication de la «Gâche vendéenne», zone de forte densité d'ateliers de viennoiseries qui fabriquent la «Gâche vendéenne» de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur cette dénomination.

Facteurs humains

La «Gâche vendéenne» est la continuité de productions domestiques liées à des traditions festives autour du bocage vendéen: le gâteau des fêtes pascales ou «pacaude» et le gâteau des noces, une véritable tradition qui remonte au XIXème siècle voire plus avant.

Pétrie le Vendredi-saint et cuite le Samedi-saint, la «pacaude» était dégustée au retour de la messe pascale chez les Catholiques. A partir de 1920, la production familiale de «Gâche vendéenne» a été récupérée par les boulangers - pâtissiers, installés depuis une cinquantaine d'années en milieu rural.

La fabrication de la «Gâche vendéenne» s'appuie sur le savoir-faire local, par un pétrissage lent, une fermentation maîtrisée et le façonnage en forme ovale.

La fermentation se divise obligatoirement en deux étapes. La première nommée «pointage» s'effectue entre la fin du pétrissage et le début du façonnage. La seconde nommée «apprêt» se situe entre le façonnage et la cuisson.

Les fabricants, ayant des structures de production différentes, peuvent conduire la fermentation (pousse) de deux façons différentes: la pousse directe pour une durée de 4 heures minimum et la pousse dirigée pour une durée de 24 heures maximum. Le process long est plus adapté aux artisans où la pousse peut s'effectuer en partie en chambre froide et permet de répartir la préparation en plusieurs cuissons. Dans les deux types de fermentation, le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferments s'avère essentiel, permettant ainsi l'obtention d'un produit final de qualité identique. La fermentation est par ailleurs basée sur l'activité de ferments de type lactique ainsi que sur l'utilisation d'un levain produit dans l'atelier de fabrication et d'une levure boulangère.

La Vendée étant historiquement un bassin important de production de lait, la présence de crème dans la composition de la «Gâche vendéenne» est naturelle.

Spécificité du produit

La «Gâche vendéenne» se différencie des autres produits de viennoiserie et des autres gâteaux vendéens tout d'abord par sa présentation: elle est de forme ovale et comporte une scarification dans le sens de la longueur sur le dessus. Ces caractéristiques de la Gâche vendéenne découlent d'une double fermentation, avec action conjointe de levure boulangère et de levain ou de pâte fermentée.

Elle présente une mie serrée, compacte, très différente de celle de la brioche vendéenne qui est beaucoup plus aérée et se détachant facilement. En bouche, elle a une texture fondante et moelleuse et une saveur lactée.

La «Gâche vendéenne» se caractérise par ailleurs par sa composition plus riche en crème fraîche, en beurre, œufs et sucre.

La présence obligatoire de crème fraîche anoblit le produit et explique la renommée de sa consommation traditionnelle au moment des fêtes de Pâques.

Lien causal

Le lien avec l'origine géographique de la «Gâche vendéenne» repose sur des qualités du produit ainsi que sur sa réputation ancienne et historique.

Qualité du produit

La qualité et la spécificité de la «Gâche vendéenne» reposent sur le savoir-faire développé par les fabricants au fil des années. La pâte, pétrie lentement mais suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger, en complément de la levure, conduit à l'obtention d'un pâton permettant un façonnage ovale, caractéristique de la «Gâche vendéenne». La deuxième fermentation, l'apprêt, permet le gonflement du pâton de manière à y apposer la scarification typique de la Gâche vendéenne.

L'action conjuguée des deux étapes de fermentation, pointage et apprêt, permettent le développement des arômes et de la texture spécifique à la «Gâche vendéenne».

La présence de crème fraiche, caractéristique de la recette de la «Gâche vendéenne», s'explique par une production locale importante et par la volonté de produire un gâteau «riche» au moment des fêtes religieuses.

Le savoir-faire développé par les vendéens ainsi que leur dynamisme a permis de développer la production de la «Gâche vendéenne». Ainsi la production familiale a progressivement évolué vers une fabrication maitrisée par des professionnels tout en maintenant ses spécificités.

La volonté des professionnels a été de maintenir le subtil équilibre entre la tradition et les conséquences de la modernité pour préserver l'authenticité de ce produit issu de traditions ancestrales fortes.

C'est la combinaison de la tradition et du savoir-faire des boulangers qui a contribué à développer l'image et la notoriété de la «Gâche vendéenne». Ce maintien des traditions fait de la «Gâche vendéenne», un pilier du patrimoine gastronomique régional.

Réputation

La tradition de la dégustation de la «Gâche vendéenne» aux fêtes de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen.

Ces coutumes persistantes se combinent à une généralisation de la production et de la consommation. Traditionnellement fabriquée par les ménagères, la «Gâche vendéenne» a vu sa fabrication reprise par les artisans boulangers. Ceci a aussi engendré un lissage des périodes de consommation sur toute l'année, et la possibilité de trouver aujourd'hui de la «Gâche vendéenne» sur tout le territoire français, et même à l'étranger.

Grâce au dynamisme des différents opérateurs vendéens, la «Gâche vendéenne» est présente toute l'année dans les boulangeries et dans les rayons viennoiseries de la grande distribution.

La recette originale de la «Gâche vendéenne» la place naturellement dans l'univers des viennoiseries traditionnelles à côté de la brioche vendéenne notamment.

Plusieurs ouvrages classent la gâche vendéenne parmi les produits traditionnels régionaux. Le livre «Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée» (2003) fait référence à la longue tradition de production de gâteau brioché en Vendée. Dans son ouvrage «Pains et gâteaux traditionnels de Vendée» (1999), Jean Pierre Bertrand explique l'origine du terme «Gâche» et communique une recette traditionnelle.

La réputation est, par conséquent, bien liée au nom et attribuable à l'aire géographique. L'ensemble de ces éléments permet d'attribuer à la «Gâche vendéenne» une place spécifique dans l'univers des gâteaux briochés.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a5d9bab4-6d4c-4fad-b521-2fc1b758ce7e