

DOSSIER DE PRESSE

Produits garantis d'Origine et de Qualité

sous les marques officielles de qualité



et/ou

Volailles Fermières
de Challans
et de Vendée



Jambon
de Vendée



Moquette
de Vendée



Bœuf Fermier
de Vendée



Agneau
Label Rouge



Pomme
de terre primeur
de Noirmoutier



Fleur
de sel

STG
en démarche
d'obtention



Porc Fermier
de Vendée
élevé en plein air



Brioche
Vendéenne

Gâche
Vendéenne



Sardines
de Saint Gilles
Croix de Vie

Dégustez nos produits de Vendée



Produits et
gérés par

Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

Avec le soutien
financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Sommaire

> MISSIONS DE L'ODG	2
> LES SIGNES OFFICIELS	3
> NOS PRODUITS	4
Volailles de Challans et de Vendée	4
Brioche et gâche vendéennes	6
Porc fermier de Vendée	8
Moquette de Vendée	10
Jambon de Vendée	12
Pomme de terre Primeur de Noirmoutier	14
Produits de Noirmoutier	15
Bœuf fermier de Vendée	16
Sardines de Saint Gilles Croix de Vie	18
Agneau Label Rouge	20
Ecolabel Pêche durable - Thon rouge	22
> NOS RECETTES	23
> INFORMATIONS PRATIQUES	38

Préambule



Le mot des Président et Directeur

Née de l'idée originale de quelques professionnels vendéens de réunir dans une même structure des filières qualité aussi différentes que le porc, la volaille de Challans, la brioche, le jambon et la moquette, Vendée Qualité a vu le jour début 2010. Cette association reconnue comme Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO, a pour but de gérer et défendre les Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO).

Très vite d'autres produits nous ont rejoints : Les volailles de Vendée en 2012, puis en 2014, création de la section de « Noirmoutier » à la demande des professionnels des Saveurs de l'Île, pour l'obtention du Label Rouge sur la pomme de terre primeur en 2018. D'autres dossiers sont en cours d'élaboration, comme la Fleur de Sel, les huîtres et la soupe aux araignées de mer.

En 2015, c'est l'arrivée de la filière « Bœuf fermier de Vendée ». En 2016, c'est la section Valorem qui est créée pour accueillir notamment la sardine Label Rouge de St Gilles. Puis en 2017, nous rejoint la section AVAFL qui gère le cahier des charges agneaux Label Rouge et l'ODG valide la création d'un secteur Fleur de sel pour l'obtention d'une STG (Spécialité Traditionnelle Garantie). 2019 sera l'arrivée de la section Melon ainsi que le dossier Ecolabel sur la pêche durable du thon rouge.

Depuis sa création, Vendée Qualité a été témoin de l'homologation très attendue de plusieurs cahiers des charges, et notamment de l'IGP « Moquette de Vendée », l'IGP « Gâche Vendéenne », l'IGP « jambon de Vendée » sans oublier le « Mini-Chapon Label Rouge » et la « Pomme de terre primeur de Noirmoutier » Label Rouge.

Ces récentes évolutions et homologations font d'ores et déjà de Vendée Qualité l'Organisme de Défense et de Gestion détenant la plus large gamme de produits sous SIQO, et le plus grand nombre de cahiers des charges en France.

La passion de nos professionnels pour leurs métiers et leurs produits de qualité, a permis la naissance et le développement d'une structure commune, assurant les contrôles et la promotion des produits issus d'un même terroir : la Vendée.

Cet ODG multi-produits regroupe plus de 50 cahiers des charges, plus de 2 000 producteurs, 150 entreprises travaillant avec ces produits sous signes officiels de qualité en Label Rouge ou Indication Géographique Protégée (IGP). Ils sont suivis par l'ODG et nos organismes certificateurs, avec lequel nous partageons et échangeons au quotidien, pour que toutes les filières puissent garantir aux consommateurs une traçabilité sans faille, et une qualité supérieure de produits reconnus d'un même terroir et donc de proximité.

C'est avec un grand plaisir que nous vous laissons découvrir l'ensemble de ces produits vendéens de qualité, issus de nos racines et du travail des hommes. Ces hommes défendent depuis le début les mêmes valeurs comme la qualité des produits reconnus officiellement, une démarche équitable avec une rémunération à sa juste valeur en répondant aux demandeurs sociétales.

C'est avec gourmandise que nous travaillons en partenariat avec les maîtres restaurateurs pour vous faire découvrir la richesse de notre terroir.

Il nous reste à vous souhaiter une bonne découverte de notre patrimoine culinaire, et un beau voyage sur les routes de notre département.

Jean-Marc LOIZEAU
Directeur de Vendée Qualité

Didier MERCERON
Président de Vendée Qualité

Missions de l'ODG

L'Organisme de Défense et de Gestion (ODG)

Rendu obligatoire par la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2007, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) regroupe l'ensemble de la filière (des producteurs aux distributeurs) pour un ou plusieurs produits sous signes de qualité. Vendée Qualité est l'organisme chargé de la défense et de la gestion des produits vendéens sous signes officiels de qualité :



Son rôle

Vendée Qualité, en tant qu'ODG, gère les cahiers des charges qui décrivent les spécificités de chaque produit. L'ODG participe à leur élaboration et son rôle est de contribuer à les faire appliquer par tous les opérateurs de la filière.

En étroite relation avec l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité) et l'organisme de contrôle, Vendée Qualité participe :

- > à la mise en œuvre des plans de contrôle,
- > à la défense et à la protection du nom du produit et de son terroir,
- > à la valorisation du produit,
- > à la connaissance statistique du secteur.

La force d'un ODG multi-produits

En regroupant la défense et la gestion des produits dans un même ODG, les filières réunies au sein de Vendée Qualité gagnent en efficacité et en professionnalisme :

- > spécialisation des collaborateurs dans les démarches qualité,
- > regroupement des compétences,
- > harmonisation de fonctionnement,
- > communication commune,
- > force politique et stratégique,
- > gain économique.

Les valeurs défendues

Dans le cadre de sa gestion, de l'application de ses cahiers des charges, les professionnels réunis au sein de l'ODG défendent les mêmes valeurs :

- > la qualité des produits reconnus officiellement et contrôlés par l'état,
- > une production locale, près de chez vous, tracée et contrôlée,
- > une diminution des charges afin de mieux communiquer, mieux rémunérer les opérateurs,
- > une démarche équitable avec une rémunération à sa juste valeur,
- > une reconnaissance positive des producteurs qui s'engagent dans ces démarches,
- > une réponse aux attentes sociétales (bien-être animal, diminution des intrants...),
- > ...

Les signes officiels

Garanties pour le consommateur en Vendée



Label Rouge

Qualité supérieure

Officiellement
supérieur



I.G.P.
Indication Géographique Protégée

Origine géographique,
lien au territoire
d'origine

Officiellement
d'ici



A.O.P.
Appellation d'Origine Protégée

Qualité résultant du terroir

Officiellement
du terroir



A.O.C.
Appellation d'Origine Contrôlée

Qualité résultant du terroir

Officiellement
du terroir



S.T.G.
Spécialité Traditionnelle Garantie

Composition traditionnelle
ou mode de
production
traditionnel

Officiellement
traditionnel



Agriculture biologique

Mode de production biologique

Officiellement
bio

Les produits sous
signe officiel de la quali-
té et de l'origine obéissent à des
cahiers des charges précis garantis-
sant la traçabilité, les spécificités du
produit. L'originalité de la démarche
des produits sous signe officiel de
qualité réside dans l'association des par-
tenaires d'une même filière, producteurs,
transformateurs, points de vente... , au sein
de structures appelées Organismes de
Défense et de Gestion (ODG) garant des
démarches qualités.



Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

21 boulevard Réaumur
85013 La Roche / Yon Cedex

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68

Avec le soutien
financier de



Création Graphique: Veggie MAS - 02 51 32 92 44

Savourez nos Volailles de Challans et de Vendée



La Garantie d'Origine et de Qualité

Sous les signes officiels de qualité



Organisme de Défense et de Gestion des produits vendéens

Avec le soutien financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Création : Graphisme - 02 51 32 72 41. Crédit photos : Vendée Qualité.



Volailles de Challans et de Vendée

Chiffres clés 2019

26 cahiers des charges Label Rouge
(poulet, pintade, canard, caille, chapon,
dinde, oie, poularde, chapon de pintade,
mini-chapon)

2 cahiers des charges IGP :
« Volailles de Challans »
et « Volailles de Vendée »



Les opérateurs adhérents à
Vendée Qualité mettent en place en France :
1 poulet noir sur 5
1 canard sur 3
1 caille sur 3

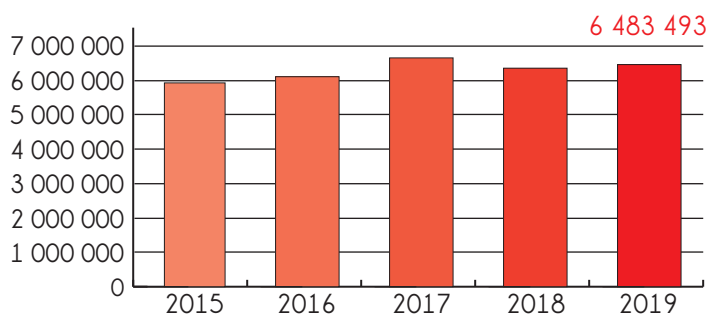
Le poulet de Challans est produit depuis maintenant 50 ans dans nos élevages vendéens.

Nos volailles, de souche rustique, acquièrent des caractéristiques uniques et notamment une chair ferme et généreuse, de part leur alimentation à base de céréales et la sortie sur parcours arboré et ombragé dès le plus jeune âge.



Elles sont proposées entières prêtes à cuire, effilées ou découpées, fraîches ou surgelées.

**6,5 millions de poulets
mis en élevage en 2019**



CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES
Alimenté avec 100 % de végétaux,
complémentés en vitamines et minéraux,
dont 75% de céréales minimum

Fermier - élevé en plein air

Durée d'élevage minimum
(définie selon les espèces)

Brioche et Gâche Vendéennes

La Vendée, terre natale
de la
**Brioche
vendéenne**



La Garantie
d'Origine et de Qualité

sous les signes officiels de qualité



**Brioche
Vendéenne**

www.vendeequalite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. »
www.mangerbouger.fr

Produit et gâté par Vendée Qualité, Organisme de Défense et de Contrôle des produits vendéens, La Roche sur Yon 02 51 36 82 68, VENDÉE LE DÉPARTEMENT

Goûtez un produit
de terroir reconnu,
**la Gâche
vendéenne**



La Garantie
d'Origine et de Qualité

sous le signe officiel de qualité



**Brioche
Vendéenne**

www.vendeequalite.com

« Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. »
www.mangerbouger.fr

Produit et gâté par Vendée Qualité, Organisme de Défense et de Contrôle des produits vendéens, La Roche sur Yon 02 51 36 82 68, VENDÉE LE DÉPARTEMENT

Brioche et Gâche Vendéennes

La Brioche et la Gâche vendéennes font partie intégrante de la tradition vendéenne. Fabriquées et consommées autrefois lors des occasions festives comme les fêtes pascales ou les mariages, elles s'invitent aujourd'hui au quotidien sur nos tables.

Elles bénéficient toutes les deux de l'Indication Géographique Protégée (IGP), ce qui garantit au consommateur le lien étroit du produit avec son territoire. Riche en beurre, sucre et oeufs tout comme la Brioche, la Gâche se distingue par la présence obligatoire dans sa recette de crème fraîche et également par sa mie plus serrée.

Chiffres clés 2019

20 Professionnels de la boulangerie

9 Artisans boulangers

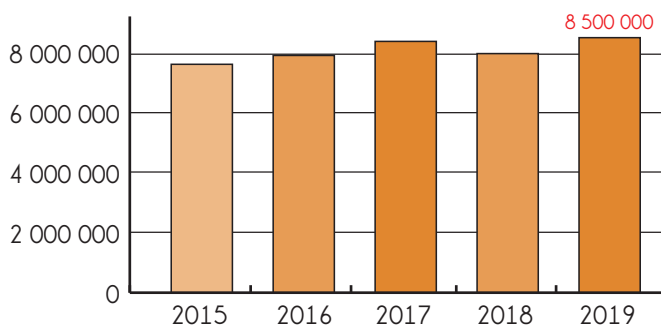
perpétuent le savoir-faire traditionnel, maîtrisant les techniques de pétrissage et tressage pour offrir des Brioches et Gâches qualitatives et à chaque fois uniques.

4 Entreprises industrielles

offrent Brioches et Gâches vendéennes à la France entière à travers leurs réseaux de distribution : grandes et moyennes surfaces de l'ensemble du territoire.



Plus de 8 millions de Brioches et Gâches vendéennes commercialisées en 2019



Homologation n° LA 02/02

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES
DE LA BRIOCHE LABEL ROUGE

Brioche au beurre

Pâte riche et parfumée

Pétrée et cuite sur le même site



Porc Fermier de Vendée

La Vendée, pays d'élevage du Porc Fermier de Vendée



La Garantie d'Origine et de Qualité

Sous les signes officiels de qualité



Produits et gérés par
Organisme de Défense et de Gestion des produits vendéens

Avec le soutien financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Création : Graphisme - 02 51 32 72 41. Crédit photos : Vendée Qualité.

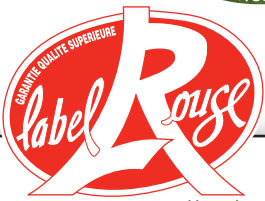


Porc Fermier de Vendée

Le porc fermier, une qualité exclusive et garantie !

La Vendée est un fier pays où la tradition est bien vivante, tradition d'accueil et tradition du bien vivre. Pays d'élevage, la Vendée est riche en produits gourmands de très haute qualité.

Parmi ces produits, nous trouvons le Porc Fermier de Vendée Label Rouge. Il s'agit de viande de porc produite à partir d'animaux élevés **en plein air**, naturellement riche en oméga 3.



Homologation n° LA 08/91

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Elevé en plein air
182 jours d'âge minimum à l'abattage

Chiffres clés 2019

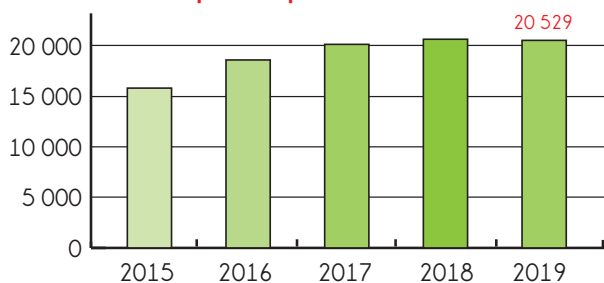
20 529 porcs produits

23 producteurs

3 distributeurs de viande fraîche de Porc Fermier de Vendée IGP Label Rouge

2 distributeurs de charcuterie à base exclusivement de Porc Fermier de Vendée IGP Label Rouge

20 529 porcs produits en 2019



- > Elevés en lots homogènes à partir de 10 semaines
- > Accès à un **vaste parcours extérieur herbeux**
- > **84 m² de parcours plein air** par porc
- > Nourris avec de la **graine de lin** (Oméga 3)

Moquette de Vendée

Laissez-vous séduire
par l'originalité de la
Moquette de Vendée



La Garantie
d'Origine et de Qualité

Sous les signes officiels de qualité



Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

Avec le soutien
financier de

www.vendee-qualite.com

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Création : Graphisme - 02 51 32 72 41. Crédit photos : Vendée Qualité.



Mogette de Vendée



La Mogette de Vendée : elle a tellement à partager !

La Mogette de Vendée est un haricot blanc de type lingot. Sa production traditionnelle en Vendée s'est toujours maintenue depuis le 16^{ème} siècle. La richesse des sols locaux, le climat océanique, le bon ensoleillement du territoire vendéen et le savoir-faire des producteurs locaux permettent d'obtenir un produit authentique de qualité reconnue.



Chiffres clés 2019

40 producteurs de mogettes de Vendée

1 600 tonnes de Mogette de Vendée commercialisées

16 ateliers de conditionnement et transformation

Vous trouverez La Mogette de Vendée :

- > en **sec**, c'est le produit traditionnel récolté en août ou septembre avec un séchage naturel au champ,
- > en **demi-sec surgelé**, ce qui permet de profiter toute l'année du produit que l'on trouve en frais en fin d'été,
- > sous des formes déjà cuites, en **conserves**, à réchauffer uniquement.

www.mogettevendee.fr



Homologation n° LA 27/05

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Haricots fondants

Grains sélectionnés et homogènes

Jambon de Vendée

Tradition et Gastronomie avec le Jambon de Vendée



La Garantie d'Origine et de Qualité

Sous les signes officiels de qualité



Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

Avec le soutien
financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, mangez au-moins cinq fruits et légumes par jour ».

www.mangerbouger.fr

Création : Graphisme - VendéeQualité - 02 51 32 72 41. Crédit photos : Vendée Qualité.



Jambon de Vendée



Né d'une recette traditionnelle de qualité, le Jambon de Vendée est au cœur de la gastronomie Vendéenne.

S'il apparaît si doux au palais, c'est que le Jambon de Vendée est frotté à la main au sel sec et arrosé d'eau-de-vie de vin. Saupoudré d'un mélange d'épices et d'aromates naturels composés notamment de cannelle, poivre, thym et laurier, il est ensuite séché et affiné.

Chaque pièce est ensuite enveloppée dans un torchon et pressée entre deux planches lui conférant sa forme caractéristique.

C'est un Jambon particulièrement moelleux.

Chiffres clés 2019

1 opérateur

« Jambon de Vendée IGP Label Rouge »

4 opérateurs « Jambon de Vendée IGP »

Au 3^{ème} rang national
en terme de part de marché

80 tonnes de jambon Label Rouge

1200 tonnes de jambon de Vendée

Notre Jambon de Vendée est reconnu de qualité supérieure, il a obtenu le Label Rouge.



Homologation n° LA 09/91

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Salé à la main au sel marin

Issu de porc Label Rouge

Quant à l'Indication Géographique Protégée (IGP) « Jambon de Vendée », elle protège cette production locale et assure au consommateur que le produit tire une ou plusieurs caractéristiques de son origine géographique.

Cru en tranche fine ou poêlé en parts plus généreuses, ce fleuron de la gastronomie vendéenne n'a jamais quitté la table locale et s'exporte désormais très bien hors des frontières départementales.



Pomme de Terre Primeur de Noirmoutier

NOUVEAUTÉ 2019

La pomme de terre primeur Label Rouge de l'île de Noirmoutier

est plantée à partir de février dans la plaine agricole de l'île. Elle est récoltée avant maturité, dès la fin mars et ce jusqu'au mois d'août.

Sa production concerne une trentaine de petites exploitations. Les producteurs s'appelaient les « Pataquous ». Ils se transmettent souvent, de père en fils, l'expérience acquise et tentent d'améliorer leur technique de production.

Son caractère de primeur allié au terroir exceptionnel de l'île de Noirmoutier lui confère une saveur hors du commun.

Produit d'exception à forte valeur patrimoniale, la pomme de terre primeur Label Rouge de Noirmoutier se caractérise par un aspect peleux, un caractère fondant, une saveur sucrée au goût intense. Elle est dans vos assiettes depuis la campagne 2019.



Homologation n° LA 02/18

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Plantée à la main sur billon

Expédiée au maximum dans le jour
qui suit la récolte

Chiffres clés 2019

30 petites exploitations
sur l'île de Noirmoutier

1 atelier de conditionnement

820 tonnes labellisées

Crédits photos : Valérie Lamara, Création et Stylisme Culinaire.

Produits de Noirmoutier

L'association « les Saveurs de l'île de Noirmoutier » travaille en collaboration avec Vendée Qualité pour faire reconnaître officiellement la qualité supérieure des produits de l'île, et notamment les produits suivants :

Le sel et la fleur de sel

Les marais salants occupent une grande partie de l'île de Noirmoutier. Les producteurs de sel, appelés sauniers, perpétuent les gestes ancestraux de leurs prédécesseurs tout en adaptant leur outil de travail aux exigences du XXI^{ème} siècle. Le résultat est là : une qualité de produit inégalable. La fleur de sel est un produit rare et noble qui fait la fierté de l'île. Au moment de servir, elle relève vos plats en apportant une douceur exceptionnelle et en développant une saveur délicate et longue en bouche.



La soupe aux araignées de mer



Les pêcheurs du port de l'Herbaudière prennent soin de garantir aux consommateurs une qualité et une fraîcheur exceptionnelles. En plus des poissons frais, ils proposent leur soupe aux araignées de mer. Les 15% des araignées de mer débarquées à Noirmoutier, les poissons frais et entiers et l'aromatisation avec du sel marin de Noirmoutier expliquent qu'on lui reconnaisse une si grande richesse gustative et un goût incomparable du grand large. Avec un peu de crème fraîche ou de rouille, vous vous régalez.

Les huîtres de Noirmoutier

Produit de terroir par excellence, l'huître vit depuis toujours une grande histoire gourmande avec l'île de Noirmoutier. Ces huîtres sont réputées pour la finesse de leur chair et leur côté charnu mais sans excès. La qualité de l'environnement conjuguée au travail des producteurs est la formule pour obtenir des huîtres de terroir savoureuses. C'est en conjuguant le travail des hommes, le terroir de Noirmoutier et la notoriété de cette huître que les professionnels souhaitent demander un signe officiel de qualité sur le produit.



Crédits photos : Michel BECKER

Bœuf Fermier de Vendée

Elevage de tradition, saveurs d'exception avec le Bœuf Fermier de Vendée



La Garantie d'Origine et de Qualité

Sous les signes officiels de qualité



Produit et
géré par

Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

Avec le soutien
financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, mangez au-moins cinq fruits et légumes par jour ».

www.mangerbouger.fr

Crédits: Gaudin - Nipier/M&S - 02 51 32 82 68 / Crédits photos: Catherine Harnecultures Vendée Qualité



Boeuf Fermier de Vendée



Elevage de tradition, saveurs d'exception !

Le Boeuf Fermier de Vendée est né et élevé chez le même agriculteur. Il s'agit d'un élevage traditionnel basé sur le cycle prairie-étable et une croissance lente des animaux.

L'alimentation sans OGM ni huile de palme (fourrage et céréales) provient exclusivement de l'exploitation. Les bêtes sont abattues à l'âge minimum de 30 mois et maximum de 96 mois.

Le bien-être et le confort des animaux évitent tout stress préjudiciable à la qualité et à la conservation de la viande.



Homologation n° LA 16/93

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Viande bovine de races à viandes

Animaux nés et élevés dans le même élevage

Nourri avec les fourrages et céréales provenant au minimum à 80% de l'exploitation

Age à l'abattage compris entre 30 et 96 mois

Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os, à l'exception de la hampe, du filet et de l'onglet

Chiffres clés 2019

Plus de 750 élevages

3 groupements de producteurs

4 abattoirs

4 entreprises commerciales

De nombreux bouchers détaillants

2 300 animaux commercialisés

Sardines de Saint Gilles Croix de Vie

Un savoir-faire centenaire, Conserves de Sardines de St Gilles Croix de Vie



La Garantie d'Origine et de Qualité

Sous le signe officiel de qualité



Avec le soutien financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Création Graphique : Marine HAS - 02 51 36 82 68 / 41. Crédit photos : Vendée Qualité

Sardines de Saint Gilles Croix de Vie

**Moelleuses et savoureuses,
les sardines débarquées dans le port
vendéen sont préparées à l'ancienne !**

**Une qualité qu'atteste
depuis 2001 le Label Rouge
apposé sur ces conserves.**

« À la fraîche, à la sans sel ! », criaient les marchandes de poisson de Saint-Gilles-Croix-de-Vie pour haranguer les badauds. Une devise toute trouvée pour la Confrérie de la Sardine, ambassadrice depuis 1991 du petit poisson bleu vendéen.

Si on la retrouve un peu partout du Sénégal à l'Écosse, en passant par la Méditerranée occidentale, la Sardina pilchardus s'épanouit particulièrement dans le Golfe de Gascogne.



Chiffres clés

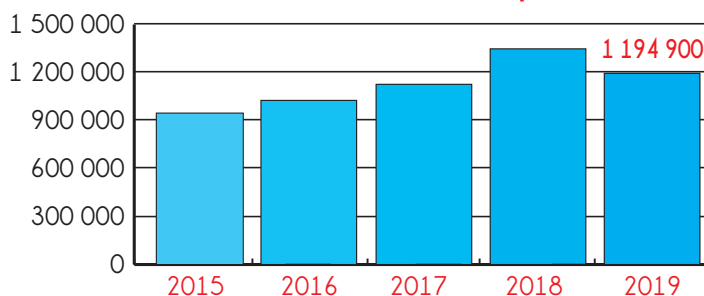
12h00 maxi entre la pêche
et le débarquement

16h00 maxi entre la pêche
et la réception à l'usine

4 mois de maturation
dans l'huile d'olive vierge

4 poissons minimum par boîte

Boîtes commercialisées par an



Homologation n° LA 33/99

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Sardines de fraîcheur extra

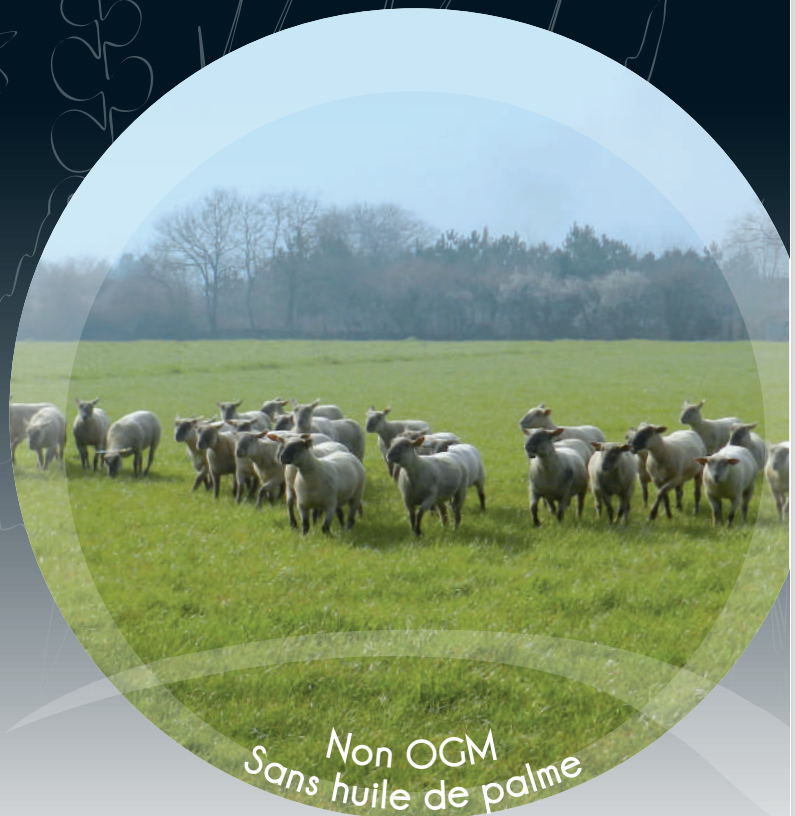
Fabrication à l'ancienne

Le coin a des atouts : le Gulfstream qui offre au bon moment une température idéale au développement du poisson d'argent, des fonds riches en gravières entre le phare des Corbeaux (Île d'Yeu) et le phare de la Baleine (Île de Ré), meilleurs pour la qualité des sardines que la vase.

Le début de l'activité sardinière à Saint-Gilles date de 1875 mais il faut attendre la généralisation de l'appertisation pour qu'elle prenne tout son essor donnant naissance à de belles aventures industrielles comme les Établissements Gendreau et ses fameuses conserves « Les Dieux ».

Agneau Label Rouge

Le meilleur de l'agneau
une saveur d'exception



Non OGM
Sans huile de palme

La Garantie
d'Origine et de Qualité

Sous le signe officiel de qualité



Produit et
géré par

Organisme de Défense et de
Gestion des produits vendéens

Avec le soutien
financier de

La Roche sur Yon
02 51 36 82 68



www.vendee-qualite.com

« Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière ».

www.mangerbouger.fr

Création Graphique : Marie-Hélène - 02 51 36 82 68 / 41. Crédit photos : Vendée Qualité

L'Agneau sa *veur* d'exception

En Vendée et ses zones limitrophes, un groupe d'éleveurs produit un agneau aux grandes qualités gustatives, grâce à une rigueur et des choix de production précis.

Ils élèvent des béliers et brebis, principalement de race « mouton vendéen », sélectionnés pour leurs qualités maternelles et bouchères, dans de vastes pâturages et des bergeries confortables.

Les agneaux sont nés et élevés dans la même exploitation, nourris avec leur mère pendant au moins 60 jours. Le troupeau est alimenté principalement avec les fourrages récoltés sur l'exploitation.

Les agneaux toujours jeunes (moins de 170 jours à l'abattage) sont sélectionnés rigoureusement sur la couleur de la viande, du gras et l'état d'engraissement.



Homologation n° LA 02/95

CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES

Agneau nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé de 170 jours au maximum.

Alimentation complémentaire 100% végétale, minérale et vitaminique.

Chiffres clés 2019

120 éleveurs

3 organisations de producteurs

3 abattoirs

12 fabricants d'aliments

16 500 agneaux
labellisés

Thon rouge des Palangriers de l'île d'Yeu



Ecolabel Pêche Durable

En septembre 2019, l'Organisation de Producteurs Vendée (OP VENDEE) a obtenu l'Ecolabel Pêche durable pour deux de ces navires adhérents pratiquant le thon rouge à la palangre : **MAMMOUTH et MARIAL.**



Initié dans le cadre du Grenelle de l'environnement, ce label public français a été créé pour répondre au souhait de la filière pêche de disposer d'un signe de qualité permettant de valoriser la pêche durable, facilement reconnaissable par les consommateurs.

Les exigences du label Pêche durable repose sur 4 thématiques :

> Ecosystème > Environnement > Social > Qualité

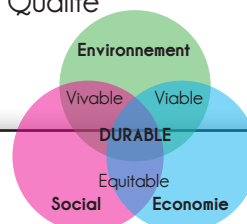
Chiffres clés 2019

OP VENDEE : 129 adhérents

2 bateaux Ecolabellisés pêche durable :
MAMMOUTH et MARIAL

De juillet à fin septembre 2019, les deux palangriers ont pêché environ **50 tonnes** de thon rouge dans le golfe de Gascogne.

Dès la campagne 2020, le volume de thon rouge débarqué par les deux navires certifiés seront commercialisés en Pêche durable.



QUELQUES CRITÈRES DE L'ÉCOLABEL

- > Engin de pêche sélectif pour limiter capture des juvéniles ou espèce non souhaitée
- > Maîtriser la consommation énergie fossile
 - > Prévention de la pollution
 - > Prise en compte de la sécurité et des conditions sociales des marins
- > Traçabilité, fraîcheur et qualité des produits de la pêche garanties (respect zone et quota de pêche et enregistrements des contrôles, contrôle température et visuel lors du débarquement...)

Avec le soutien
Financier de



Dégustez nos produits de Vendée



Produits et gérés par



Organisme de Défense et de Gestion des produits vendéens





Côtes d'agneau Label Rouge de Vendée en croûte de pistache

4 personnes / 35 min

- 12 côtes d'agneau Label Rouge de Vendée •
- 1 jaune d'œuf •
- 45 g de pistaches décortiquées •
- 3 cuillères à soupe de chapelure •
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé •
- Sel, poivre •

Mixer les pistaches, les mélanger à la chapelure et au parmesan. Saler et poivrer. Verser le tout dans une assiette.

Badigeonner les côtes d'agneau de jaune d'œuf et les recouvrir de la poudre parfumée. Les placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Enfourner pour 15 minutes à 200°C.

Servir avec des pommes de terre rissolées et une salade.

Bon appétit !



Pintade et moquette de Vendée façon forestière à la cocotte

6 personnes / 1h30

- 1 pintade de Challans ●
- 4 tranches de poitrine fumée ●
- 300 g de Moquette de Vendée sèche ●
- 4 échalotes ●
- 300 g de champignons de Paris frais ●
- 1 petit bouquet de persil ●
- 2 feuilles de laurier sauce ●
- 1 verre de vin blanc sec ●
- 1 noix de beurre ●
- Sel, poivre ●

La veille, placer la moquette dans un saladier et la tremper dans l'eau froide.

Le jour même, peler et ciseler les échalotes. Les faire blondir dans une noix de beurre. Ajouter la poitrine fumée taillée en lardons. Réserver.

Saisir la pintade dans la même poêle afin de la faire colorer sur toutes ses faces. La déposer dans une cocotte.

Déglacer la poêle avec le verre de vin blanc et en arroser la volaille. Saler, poivrer. Ajouter deux feuilles de laurier, la moitié des échalotes et la Moquette égouttée. Couvrir d'eau froide jusqu'à 1 cm au-dessus des grains. Enfourner la cocotte à 200°C pour 1h15 de cuisson. Arroser régulièrement la pintade avec le jus.

Frotter les champignons de Paris. Les découper en 8. Les poêler 10 minutes avec le reste d'échalotes, la poitrine fumée et le persil ciselé.

Une fois la cuisson de la volaille achevée, la laisser reposer 10 minutes dans son jus pour favoriser son moelleux puis mélanger la poêlée de champignons à la moquette.

Tarte soleil aux rillettes de sardines de Saint Gilles Croix de Vie

6 personnes / 30 minutes

- 2 pâtes feuilletées de forme ronde ●
- 1 œuf ●
- 1 conserve de sardines
de Saint Gilles Croix de Vie
à l'huile d'olive et au citron ●
- 1 petite échalote ●
- 2 cuillères à café de concentré
de tomate ●
- Sel, poivre ●
- Facultatif : graines de pavot
ou de sésame pour la décoration ●

Ôter les arêtes des sardines. Les écraser avec le concentré de tomate, l'échalote émincée et l'huile d'olive de la boîte. Assaisonner.

Tartiner généreusement une pâte feuilletée de rillettes de sardines. Recouvrir de la seconde pâte.

Déposer un verre au centre. Découper des lanières tout autour.

Tourner chaque lanière sur elle-même afin de former des torsades.

Retirer le verre et badigeonner l'ensemble d'œuf battu. Parsemer éventuellement de graines pour la décoration.

Cuire au four 15 minutes à 200°C.

Servir à l'apéritif.



NOUVEAUTÉ 2019

*Encore plus
de saveur avec
la Sardine
au Piment
d'Espelette*

Pastilla de courgettes et sardines Label Rouge de Vendée

4-5 personnes / 1h00

- 170 g de sardines Label Rouge de Vendée, soit l'équivalent de 2 boîtes •
- 5 feuilles de brick •
- 3 courgettes • 1 gros oignon •
- 1 gousse d'ail •
- 75 g de vermicelles de riz secs (soit 180 g réhydratés) •
- 1 jaune d'œuf •
- Sel, poivre •
- Beurre fondu •

Faire revenir l'oignon émincé et les courgettes coupées en brunoise dans une grande poêle beurrée. Saler, poivrer et parfumer avec l'ail. Placer les vermicelles de riz dans une assiette creuse. Recouvrir d'eau bouillante et laisser gonfler 3 minutes. Egoutter ensuite les vermicelles correctement avant de les incorporer aux légumes.

Pour des pastillas individuelles, garnir une feuille de brick du mélange vermicelles-courgettes et agrémenter de sardines légèrement émiettées. Replier la brick en forme de rectangle et beurrer généreusement.

Pour une pastilla familiale, placer quatre feuilles de brick en quinconces dans un moule à manqué afin qu'elles dépassent largement des bords. Répartir les légumes et les sardines. Rabattre les bords (coller avec du jaune d'œuf) et recouvrir d'une dernière feuille de brick en insérant les bords au fond du moule. Beurrer et enfourner pour 40 minutes de cuisson à 180°C. Servir aussitôt.



Pommes de terre primeur de Noirmoutier farcies

6 personnes / 1h30

- 12 pommes de terre primeur de Noirmoutier •
- 1 oignon •
- 400 g d'allumettes de lardons •
- 250 g de ricotta •
- 4 champignons de Paris •
- 600 ml de bouillon de volaille •
- 30 g de beurre •
- Huile de tournesol •
- Poivre •

Evider délicatement les pommes de terre, pelées ou non, avec une petite cuillère.

Dans une grosse cocotte, faire chauffer le beurre avec un filet d'huile. Y dorer les pommes de terre sur toutes leurs faces puis les réserver.

Faire revenir dans la même cocotte les allumettes de lardons et l'oignon émincé. Ajouter les champignons coupés en fines lamelles. Incorporer cette préparation à la ricotta et assaisonner.

Garnir les pommes de terre de farce et les placer dans un grand plat à gratin. Arroser avec le bouillon de volaille de sorte que les pommes de terre soient à moitié immergées.

Enfourner pour 1h à 1h15 de cuisson au four à 180°C selon la taille des pommes de terre. Couvrir éventuellement d'un papier cuisson pour éviter que la surface ne colore trop. Déguster avec une salade.

Agneau Label Rouge de Vendée sauté express aux artichauts et aux olives

6 personnes / 35 min

- 6 tranches de gigot d'agneau Label Rouge de Vendée •
- 1 bocal de cœurs d'artichauts •
- 1 oignon •
- 3 gousses d'ail •
- 3 branches de romarin •
- 1 poignée d'olives noires •
- 1/2 verre de vin* blanc sec •
- Huile d'olive •
- Sel, poivre •

Faire revenir dans une poêle huilée l'oignon émincé ainsi que les gousses d'ail tranchées en deux et les cœurs d'artichauts. Lorsque les légumes sont bien dorés, les réserver.

Placer la viande coupée en morceaux dans la poêle et la faire colorer quelques minutes. Verser le vin* et laisser cuire à feu doux à couvert pendant 10 minutes.

Incorporer ensuite le romarin, les olives et les légumes. Assaisonner et poursuivre la cuisson 10 minutes supplémentaires.

Déguster bien chaud.

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Brownies de moquette de Vendée aux noisettes et pépites de chocolat

4 à 6 personnes / 40 minutes

- 200 g de moquette de Vendée en conserve (poids net) •
- 70 g de sucre •
- 15 g de farine •
- 50 g de beurre •
- 1 œuf entier •
- 10 g de cacao en poudre •
- 20 g de noisettes entières décortiquées •
- 25 g de chocolat taillé en grosses pépites •
- Facultatif : vanille en poudre •

Egoutter la moquette en conserve puis l'écraser à la fourchette avec le sucre. Placer dans une casserole et faire chauffer à feu moyen pour que le sucre fonde. Ajouter le beurre et mélanger l'ensemble.

Transvaser dans un saladier. Incorporer l'œuf entier, la farine, le cacao et la vanille. Ajouter pour finir les noisettes et les pépites de chocolat.

Verser dans un moule beurré et fariné. Enfourner pour environ 25 minutes de cuisson à 200°C. Laisser refroidir avant dégustation.

Bon appétit !

Bœuf
Fermier
de Vendée



Bourguignon facile au bœuf fermier Label Rouge de Vendée

5-6 personnes / 3h00

- 1,5 kg de bœuf fermier Label Rouge de Vendée (collier et jarret sans os, gîte à la noix, macreuse) coupés en cubes.
- 1 bonne bouteille de vin* rouge de Bourgogne.
- 50 cl de bouillon de bœuf.
- 2 gousses d'ail • 2 oignons • 5 carottes • Thym, laurier • Huile • Sel, poivre.
- Facultatif : 250 g de lardons et quelques champignons.

La veille (facultatif) : disposer les morceaux de viande à mariner dans le vin avec les gousses d'ail et les herbes aromatiques.

Le lendemain, égoutter consciencieusement la viande en conservant la marinade.

Dorer les oignons émincés dans une cocotte huilée puis les réserver. Saisir ensuite les morceaux de viande sur toutes leurs faces. Déglacer avec la marinade et incorporer le bouillon (la viande doit être pratiquement recouverte). Laisser mijoter à petits bouillons. Au bout de 2 heures de cuisson douce, ajouter les carottes détaillées en grosses rondelles. Poursuivre la cuisson 45 minutes en surveillant la quantité de jus. Assaisonner.

Peu de temps avant de servir, poêler les lardons avec les champignons coupés en lamelles. Les rajouter au dernier moment dans la cocotte.

Servir le bœuf bourguignon avec des pommes de terre ou des pâtes. Ce plat est bien sûr encore meilleur réchauffé le lendemain !

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Poulet Label Rouge de Vendée rôti au thym, citron, olives vertes et Pommes de terre primeur de Noirmoutier

5-6 personnes / 1h30

- 1 poulet Label Rouge de Vendée •
- 10 pommes de terre primeur de Noirmoutier •
- 1 oignon •
- 150 g d'olives vertes •
- 2 citrons •
- Thym •
- 15 cl de bouillon de volaille •
- Sel, poivre, coriandre graine •
- Huile d'olive •

Placer le poulet Label Rouge de Vendée dans un plat. Saler et poivrer l'intérieur, y disposer un demi citron et quelques branches de thym. Frotter le poulet avec l'autre demi citron puis le masser avec un filet d'huile d'olive. Assaisonner. Enfourner la volaille pour 45 premières minutes de cuisson à 190°C. Au bout de 15 minutes, verser lentement sur le poulet 15 cl de bouillon puis arroser régulièrement la volaille avec ce jus.

Peler les légumes. Couper les pommes de terre primeur de Noirmoutier en rondelles et émincer l'oignon.

Placer les légumes dans une jatte. Agrémenter d'un filet d'huile, de tranches de citron et d'olives et parfumer le tout avec du sel, du poivre, de la coriandre et du thym. Mélanger l'ensemble. Disposer une partie des légumes autour du poulet et une autre dans un second plat. Relancer la cuisson pour 45 minutes. Servir bien chaud. Bon appétit !

JAMBON

de Vendée

Jambon de Vendée façon saltimbocca

4 personnes / 30 minutes

Couper les tranches de jambon de Vendée en trois dans le sens de la longueur. Les poêler légèrement des deux côtés.

Couper la mozzarella en petits morceaux. Entourer chaque morceau de fromage dans une tomate séchée puis l'enrouler dans le jambon et piquer sur un pic en bois. Procéder de même avec le reste des ingrédients et intercaler les saltimboccas avec des feuilles de basilic.

Servir bien frais ou au contraire tout juste poêlé.

- Jambon de Vendée en 8 tranches fines ●
- 24 tomates séchées ●
- 4 boules de mozzarella ●
- Feuilles de basilic ●



MOGETTE
DE VENDÉE

Boulettes de bœuf fermier Label Rouge de Vendée moelleuses et moquette de Vendée à la tomate

5 personnes / 1h10

- 500 g de bœuf fermier Label Rouge de Vendée haché •
- 2 œufs • 60 g de pain rassis •
- 1 gousse d'ail •
- 700 g de moquette de Vendée surgelée •
- 6 tomates fraîches ou une conserve de tomates pelées •
- Coriandre graine, piment •
- Sel, poivre •
- Persil, laurier •

Placer la moquette dans une casserole avec les tomates coupées en morceaux et une feuille de laurier. Recouvrir d'eau et laisser cuire 40 minutes environ à partir de l'ébullition.

Couper grossièrement le pain rassis ou le broyer au robot puis le réhydrater en le mélangeant à la cuillère aux deux œufs. Placer la viande hachée dans un saladier avec la gousse d'ail écrasée et le pain ramolli.

Assaisonner généreusement avec du sel, du poivre mais aussi quelques épices. Bien mélanger l'ensemble. Former les boulettes de viande entre les mains et les disposer dans un plat de cuisson huilé. Enfourner pour 20 à 25 minutes de cuisson à 180°C.

Vérifier la cuisson de la moquette et son assaisonnement. Servir bien chaud avec les boulettes de bœuf et un peu de persil ciselé.

Bon appétit !



Axoa de porc fermier de Vendée

6 personnes / 2h00

- 800 g d'épaule de porc fermier coupé en très petits dés ●
- 1 belle botte d'oignons nouveaux ●
- 4 gousses d'ail ●
- 1 poivron rouge ●
- 1 poivron jaune ●
- 2 piments doux ●
- 2 tomates bien mûres ●
- 30 cl de bouillon de légumes ●
- Sel, poivre ●
- Huile d'olive ●
- 3 verres de riz ●

Emincer les oignons nouveaux. Epépiner poivrons et piments doux. Les tailler en dés. Monder, peler et épépiner les tomates. Les couper en quatre.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans une cocotte, dorer les cubes de viande 2 minutes avec de l'huile d'olive. La réserver puis faire revenir dans cette même sauteuse les oignons et l'ail écrasé. Incorporer la viande, les poivrons et les piments. Saler, poivrer. Mouiller avec 30 cl de bouillon. Couvrir et enfourner pour 1h30 de cuisson.

Ajouter les tomates 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Servir avec du riz, cuit à part. Bon appétit !

Mijoté de porc fermier de Vendée à l'asiatique aux brocolis, riz thaï

4 personnes / 1h15

- 600 g d'épaule de porc fermier de Vendée en cubes ●
- 1 gros oignon ●
- 400 g de brocolis frais ou surgelés ●
- 150 g de petits pois surgelés ●
- 2 petits verres de riz thaï ●
- Sauce soja ●
- Gingembre en poudre ●
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame (pour la décoration) ●

Faire blondir l'oignon émincé dans un filet d'huile avec deux belles pincées de gingembre en poudre. Ajouter les morceaux d'épaule de Porc Fermier de Vendée et les colorer légèrement. Déglacer avec trois cuillères à soupe de sauce soja. Ajouter deux verres d'eau et laisser mijoter 45 minutes, à feu doux, avec un couvercle.

Ajouter les bouquets de brocolis : ils cuiront doucement dans la sauce, environ 15 minutes.

Cuire à part le riz thaï et les petits pois surgelés dans un grand volume d'eau salée, 15 minutes.

Servir le sauté de porc parsemé de graines de sésame, accompagné de riz et de sauce parfumée.

Brioche Label Rouge de Vendée perdue à la clémentine

4 personnes / 20 min

- 8 tranches de brioche Label Rouge de Vendée.
- 75 ml de lait.
- 2 œufs.
- 30 g de beurre.
- 3 cuillères à soupe de sucre.
- 2 clémentines.
- 1 petite poignée de cranberries.
- 2 cuillères à soupe de Cointreau* ou Grand Marier*.

Faire chauffer très légèrement le Cointreau* avec les cranberries afin qu'elles se réhydratent. Peler les clémentines et séparer les quartiers. Les poêler quelques minutes dans 15 g de beurre avec une cuillère de sucre.

Lorsqu'ils commencent à dorer, ajouter le Cointreau* et laisser réduire.

Battre les œufs avec le sucre restant et le lait. Verser l'appareil dans une assiette creuse et y plonger une à une les tranches de brioche pour qu'elles s'imbibent. Faire fondre le reste de beurre dans une poêle à feu vif et y dorer les tranches de brioche quelques minutes sur chaque face.

Servir la brioche perdue avec les clémentines poêlées.

* L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INFORMATIONS PRATIQUES

Organisme de Défense et de Gestion
Maison de l'Agriculture
21 boulevard Réaumur
85013 LA ROCHE SUR YON cedex
Tél. : 02 51 36 82 68
contact@vendeequalite.fr

Création graphique : Virginie MAS, 02 51 32 92 41 - Crédits photos : Vendée Qualité.

www.vendeequalite.com

Goûtez nos produits de Vendée sous signes officiels de Qualité



Organisme de Défense et de Gestion des produits vendéens