





Mogette de Vendée (IG/05/00)

Légume sec

LE PRODUIT

La Mogette de Vendée est un haricot blanc devenu l'un des produits phares de la gastronomie vendéenne. Sa couleur blanche et homogène, sa peau fine et brillante et sa texture fondante après cuisson font partie de ses principales caractéristiques.

ARÔMES ET SAVEURS

Elle peut être dégustée en frais dès le mois d'août ou en sec toute l'année (voire en conserve ou surgelée). Elle accompagne idéalement les salades chaudes ou froides et donne des résultats étonnants sous forme de crème ou de velouté.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le territoire de production de la Mogette de Vendée se situe dans le bocage vendéen qui bénéficie d'un climat océanique et de sols fertiles riches en eau et propices à la culture du haricot. Les producteurs y ont appris à maîtriser les étapes-clés de sa culture : du début des semis à l'arrachage et au séchage des pieds, jusqu'au battage des gousses pour en récupérer les mogettes.

UN PRODUIT RECONNU

Originaire du Mexique, la culture de la mogette s'est diffusée peu à peu depuis l'Espagne au XVII^{ème} siècle pour finalement trouver une de ses terres de prédilection en Vendée. Sa production s'est alors développée sur l'ensemble du département pour devenir l'un des bassins de production les plus importants de France. En 2010, l'enregistrement de l'IGP a consacré sa réputation.

Le saviez-vous

La dénomination de la mogette viendrait d'une déclinaison du mot « moines », qui ont diffusé la culture de la mogette au sud de l'Europe (« petit moine » ou « monjito » en espagnol devenant « mogette » dans l'ouest de la France).

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

[IGP_MogettedeVendee_G_201303.pdf](#)">Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Vendée Qualité

Chambre de l'Agriculture

21, Boulevard de Réaumur

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex

N°SIRET : 51369004000011

Contact : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

Tél. : 02 51 36 82 51

Mél. : 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

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://inao.gouv.fr/produit/mogette-de-vendee-13706>

List of links present in page

1. <mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr>
2. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
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:slepesteur@certipaq.com>