

Le 18 février 2026

Un pois chiche Label Rouge, une première pour la filière (n° LA03/25)

C'est une première : les pois chiches produits par les agriculteurs de la coopérative CAVAC viennent d'obtenir le Label Rouge, à la suite de la publication de l'arrêté d'homologation par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire.

Cette reconnaissance officielle, portée par Vendée Qualité en partenariat avec CAVAC et Olvac, marque l'extension de l'offre et la structuration d'une nouvelle filière Label Rouge, gage d'un produit de qualité supérieure, du champ à l'assiette.

Les pois chiches produits par la coopérative CAVAC viennent d'obtenir la labellisation Label Rouge, une première en France. Cette distinction, publiée au Journal Officiel par le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire le 11 décembre 2025, récompense le savoir-faire des producteurs Cavac et la qualité supérieure de leurs pois chiches. Cette réussite est le fruit d'un travail collectif porté par trois acteurs du territoire, unis par une même ambition : structurer et faire émerger une nouvelle filière Label Rouge pour le pois chiche. Avec 12 % de la production nationale en légumes secs, CAVAC confirme son rôle de pionnier et d'innovateur de la filière légumineuse française.

« Obtenir le Label Rouge pour nos pois chiches est une véritable fierté pour nos agriculteurs sociétaires et pour toute la coopérative. C'est la reconnaissance du travail rigoureux, de notre savoir-faire et de notre engagement pour proposer des produits de qualité supérieure, tracés et responsables », déclare Jean-Luc Caquineau, Président de l'organisation de producteurs légumes de CAVAC.

Une production encadrée par un cahier des charges exigeant

Géré par Vendée Qualité, le cahier des charges garantit un produit de qualité supérieure comparé à un produit standard. Les pois chiches Label Rouge se distinguent des pois chiches standards par des exigences strictes à toutes les étapes de la production :

- Pour les pois chiches secs, cela se traduit par des variétés sélectionnées, des semences certifiées, un choix de parcelles avec une certaine composition de sol et rotation culturelle, une densité de semis limitée, un calibrage précis et un tri rigoureux avec trieur optique, garantissant la pureté du produit.
- Pour les pois chiches appertisés « cuits au naturel », le Label Rouge impose un trempage contrôlé, un blanchiment obligatoire, l'absence totale d'additifs et un conditionnement en verre, garantissant goût, qualité et sécurité alimentaire.



Communiqué de presse

Le référentiel Label Rouge apporte une valeur ajoutée qualitative au produit, entraînant un coût de production supérieur. Le prix des pois chiches Label Rouge est fixé en accord avec l'organisation de producteurs.

Le pois chiche, un marché en pleine expansion

Porté par l'essor des légumineuses, les attentes des consommateurs en matière de protéines végétales et le développement de la restauration hors domicile, le pois chiche connaît un véritable engouement en France. Certains distributeurs ont déjà affirmé leur souhait de référencer ce nouveau produit, sous leur Marque Distributeur (MDD), conditionnés en bocaux cuisinés par Olvac, filiale de CAVAC. Les premiers sachets secs et conserves estampillés du logo Label Rouge seront disponibles en rayons à partir de septembre 2026, après la récolte estivale.

Qui sommes-nous ?

À propos de CAVAC : Depuis 1965, Cavac est un groupe coopératif qui agit dans les domaines de l'agriculture, de l'agroalimentaire et des biomatériaux, en Vendée, Deux-Sèvres et départements limitrophes (Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Charentes Maritime). Au travers de ses activités qui se déploient sur plus de 130 sites, le groupe contribue à l'économie, à l'emploi et au dynamisme territorial avec, notamment 4 730 exploitations agricoles, sociétaires de la coopérative, ainsi que 1 731 collaborateurs et collaboratrices. Ensemble, ils œuvrent pour une agriculture aux impacts positifs, fertile et respectueuse du vivant, innovante et solidaire, créatrice de valeurs et de sens pour tous. Leur modèle repose sur la complémentarité des métiers entre l'amont agricole et l'aval et des modes de commercialisation éthiques et rémunératrices.

Quelques dates clés pour CAVAC légumes :

1965 : Naissance de Cavac et création du groupement des producteurs de haricots (GPH)

2005 : La mogette de Vendée obtient son Label Rouge

2025 : Le pois chiche obtient son Label Rouge

À propos de OLVAC : OLVAC est une conserverie vendéenne spécialisée dans la transformation et la mise en conserve de légumes secs cuisinés. Fondée en 1987 et installée à La Boissière-des-Landes en Vendée, l'entreprise valorise des matières premières françaises, en privilégiant les produits du terroir comme la Mogette de Vendée Label Rouge IGP et élaboré des recettes simples, sans additifs ni conservateurs, dans une démarche de qualité axée sur le goût, la simplicité et l'authenticité. Filiale du groupe coopératif CAVAC, elle contribue à la valorisation locale des légumineuses vendéennes. OLVAC est déjà adhérente à Vendée Qualité pour les cahiers des charges « Mogette de Vendée » IGP et « Haricots Blancs » Label Rouge LA 27/05.



Communiqué de presse

À propos de Vendée Qualité : Vendée Qualité est un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui regroupe des producteurs et des opérateurs des filières agroalimentaires vendéennes autour de signes officiels de qualité et d'origine (Label Rouge, IGP, ...).

Il a pour mission de gérer, défendre et promouvoir ces labels, en participant à l'élaboration et à l'application des cahiers des charges, en organisant les contrôles et en valorisant les produits auprès des consommateurs et des marchés. Sous cette bannière, de nombreux produits emblématiques du territoire vendéen, comme la Mogette, la brioche, le porc fermier, le jambon ou encore les volailles, bénéficient d'une certification de qualité reconnue, assurant traçabilité, tradition et excellence gustative.

Contacts Presse

CAVAC

Nelly LEMASSON
n.lemasson@cavac.fr
06 13 37 65 75
www.coop-cavac.fr

Vendée Qualité

Myriam Bouron
myriam.bouron@vendeequalite.fr
06 63 16 15 55
www.vendee-qualite.com