RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l’approbation par la Commission européenne d’une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne »

Le présent avis porte à la connaissance du public, la publication au *Journal officiel de l’Union européenne* en date du 27 août 2018, du règlement d’exécution (UE) 2018/1200 de la Commission du 22 août 2018 approuvant une modification non mineure du cahier des charges d’une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d’origine protégées et des indications géographiques protégées [« Brioche vendéenne » (IGP)].

La version du cahier des charges sur laquelle la Commission européenne a fondé sa décision est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne »

associé à l'avis publié au **Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2018-36** suite à l'approbation d'une modification non mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne » par publication au *Journal officiel de l'Union européenne* en date du 27 août 2018, du règlement d'exécution (UE) 2018/1200 de la Commission du 22 août 2018

Annule et remplace le cahier des charges de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne » publié au bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2017-7

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité
Maison de l'Agriculture – 21, boulevard de Réaumur
85013 La Roche-sur-Yon Cedex
Tél. : (33) (0)2 51 36 82 51
Fax : (33) (0)2 51 36 84 54
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition : Association régie par la loi du 1er juillet 1901, dont la section « brioche » regroupe des fabricants (artisans boulangers, fabricants distributeurs et artisans ayant une ligne de fabrication, industriels), des minotiers et des casseries d'œufs.

TYPE DE PRODUIT

Classe 2.3. : Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie.

1) NOM DU PRODUIT

« Brioche vendéenne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Brioche vendéenne » est présentée en frais, tressée, entière ou tranchée, sur un papier alimentaire et ensachée.

D'un poids minimum de 300 grammes, elle est commercialisée sous forme ronde, ovale ou en barre.

Une « Brioche vendéenne » présente les caractéristiques suivantes :

- pour son aspect : tressée et dorée sur le dessus, de forme régulière, d'une couleur globale dorée ;

- pour son odeur : équilibrée entre un parfum de beurre et un autre parfum ;

- pour sa mie : présentant une couleur homogène, de structure alvéolée, avec une texture en bouche aérée, filandreuse mais fondante ;

- pour son goût : dominé par un arôme provenant de l'emploi d'eau-de-vie ou de rhum et parfois d'un autre parfum (fleur d'oranger et/ou vanille), allié à un goût secondaire de beurre.

Les matières premières utilisées conditionnent les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Elles confèrent à la « Brioche vendéenne **»** une pâte riche (beurre, œuf), sucrée et parfumée (beurre, alcool, voire l'adjonction d'un autre parfum à base de vanille et/ou de fleur d'oranger).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication de la « Brioche vendéenne », du pétrissage à l'ensachage du produit, s'étend au territoire des communes suivantes :

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 de Maine-et-Loire :

communes de Les Alleuds, Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Blaison-Saint-Sulpice, Brézé, Brigné, Brissac-Quincé, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chacé, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Charcé-Saint-Ellier-sur-Aubance, Chaudefonds-sur-Layon, Chavagnes, Chemellier, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Concourson-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Coutures, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Forges, Gennes-Val de Loire, Juigné-sur-Loire, Louresse-Rochemenier, Luigné, Lys-Haut-Layon, Martigné-Briand, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Meigné, Montfort, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Notre-Dame-d'Allençon, 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-Cyr-en-Bourg, Saint-Georges-sur-Layon, Saint-Jean-de-la-Croix, Saint-Jean-des-Mauvrets, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saint-Rémy-la-Varenne, Saint-Saturnin-sur-Loire, Saulgé-l'Hôpital, Saumur *(partie de la commune située au sud de la Loire)*, La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vauchrétien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vezins, Yzernay.

Département des Deux-Sèvres :

communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argenton-l'Église, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Bouillé-Loretz, Bouillé-Saint-Paul, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Le Breuil-Bernard, Brie, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Cersay, Champdeniers-Saint-Denis, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Étienne, La Chapelle-Saint-Laurent, La Chapelle-Thireuil, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, 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, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Massais, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mauzé-Thouarsais, Mazières-en-Gâtine, Missé, Moncoutant, Montravers, Moutiers-sous-Chantemerle, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Oiron, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Priaires, Prin-Deyrançon, Pugny, 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-Jouin-de-Milly, 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, 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-Radegonde, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Soutiers, Souvigné, Surin, Taizé-Maulais, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Usseau, 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, Cramchaban, Croix-Chapeau, 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, Péré, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Marencennes, 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-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, Vandré, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITE

Aire géographique
IGP Brioche vendéenne





Entités administratives
- Limites départementales
- Préfectures

Réseau hydrographique
- Cours d'eau
- Plans d'eau

IGP Brioche vendéenne
- Aire géographique

SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO 07/2016

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les opérations de fabrication sont effectuées dans l'aire géographique.

4.1. Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation, laquelle doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Les fabricants tiennent à jour des documents permettant d'assurer la traçabilité ascendante et descendante du produit et le respect de la méthode d'obtention de l'indication géographique protégée « Brioche vendéenne ».

Ainsi, chaque fabrication est identifiée par un numéro de lot permettant de remonter au jour de la fabrication et à la recette mise en œuvre. La traçabilité en magasin est assurée par une étiquette foliotée ou un sachet daté permettant de faire le lien avec un lot de fabrication.

Le suivi de la fabrication (traçabilité) est assuré par l'enregistrement documentaire des opérations de fabrication sur une fiche de fabrication correspondant à 1 lot.

Les pâtons destinés à la congélation sont emballés et identifiés avant congélation. Les opérations éventuelles de congélation des pâtons sont consignées sur la fiche de fabrication.

La fiche de fabrication permet de pouvoir remonter, depuis le moment de l'emballage, vers le lot mis en fabrication, y compris vers les matières premières mises en œuvre, dont la provenance est contrôlée à réception à partir des documents de livraison (étiquettes, bons de livraison, factures).

Chaque brioche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité (sauf les fabrications liées à des circonstances exceptionnelles pour des mariages, fêtes et évènements festifs, facilement identifiables : date et lieu de fabrication).

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Caractéristiques des matières premières

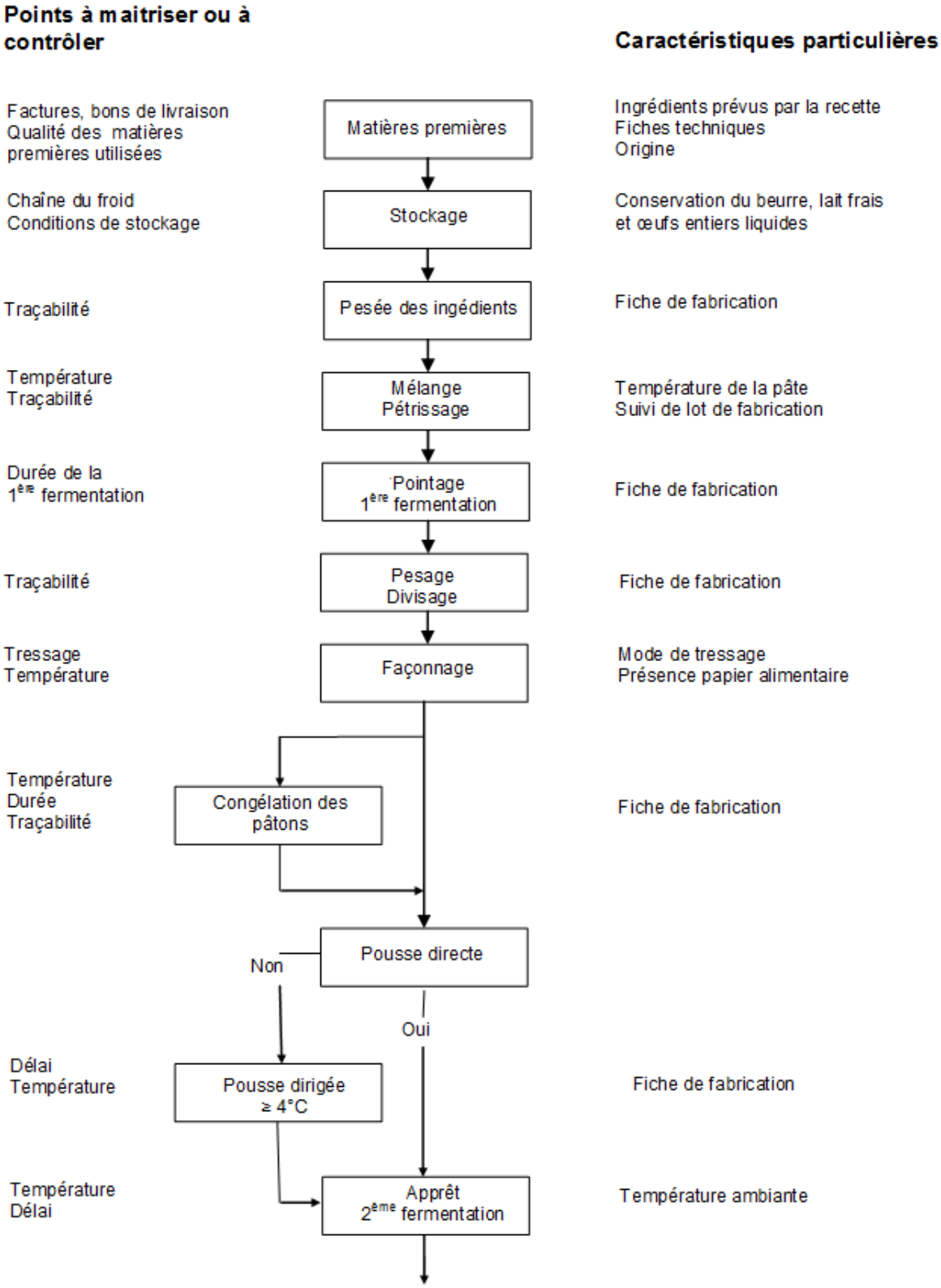
MATIERES PREMIERES UTILISEES	CARACTERISTIQUES	ORIGINE DES MATIERES PREMIERES
Farine	42 à 52 % (*) Farine de blé panifiable de type 65, 55 ou 45 Force boulangère (coef.W) : 180 minimum Protéines totales : 10.5 % minimum Traitements autorisés pour la farine (**) Liste positive d'additifs autorisés dans la farine (***) ou dans le mélange	Les fournisseurs (meuneries) sont d'importance locale ou nationale et situés dans la **z**one IGP et Grand Ouest (Pays de la Loire – Bretagne – Normandie et Poitou-Charentes). Tous offrent des mélanges de blé panifiable issus des régions céréalières suivantes : Centre, Grand Ouest (Pays de la Loire – Bretagne – Normandie et Poitou-Charentes), Beauce et Brie (références géographiques : « Code et Nomenclature des Régions Agricoles de la

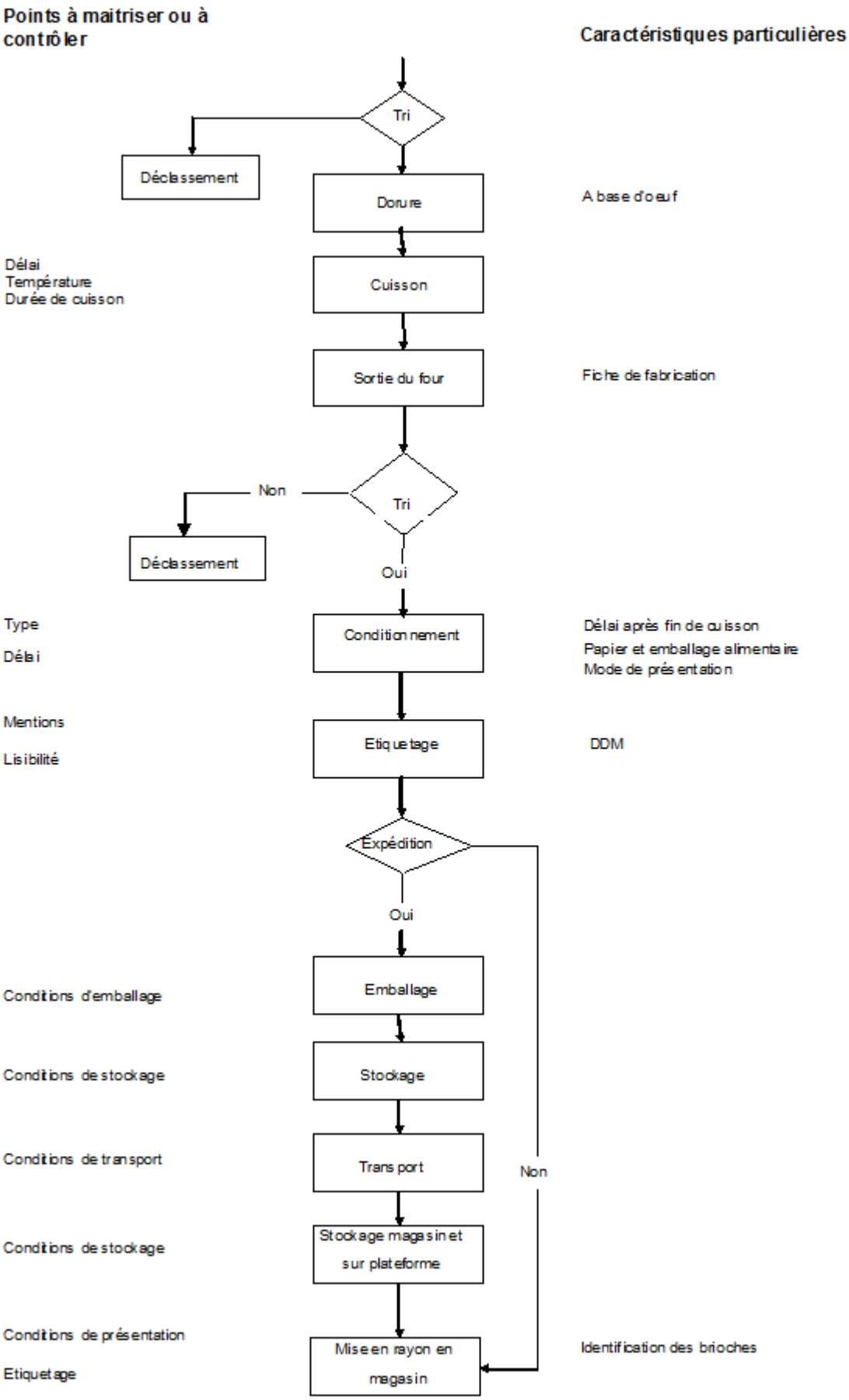
	(****)	France au 1° janvier 1971 », publié en 1974 sous l'autorité conjointe de l'INSEE et du SCEES)
Œufs	> 14 % (*) Œufs frais ou œuf entier liquide frais à 23 % d'extrait sec minimum	Proviennent de la zone IGP
Beurre	> 12,5 % (*) Beurre frais ou concentré (exprimé en beurre reconstitué*****)	Origine (fabrication) de la région Grand Ouest (Pays de la Loire – Bretagne – Normandie et Poitou-Charentes) et de la zone IGP
Sucre	> 9 % (*) Saccharose et/ou sucre inverti	Fournisseurs professionnels
Levain ou Pâte fermentée	Présence obligatoire	Produit dans les ateliers de fabrication
Levure boulangère fraîche	< 2 % (*)	Fournisseurs professionnels
Parfum alcool	≥ 0,5 % (*) Eau-de-vie ou Rhum ou Cognac non dénaturé, à 44° minimum	Fournisseurs professionnels
Sel	0,8 à 1% (*)	Origine locale (histoire et tradition) : côte atlantique comprise entre l'estuaire de la Gironde et le littoral sud-Bretagne, et notamment l'île de Ré, Noirmoutier et Guérande.
Eau potable et/ou lait frais, pasteurisé, ou UHT	< 8% (*)	Provient de la zone IGP
Arôme	Facultatif. Arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille et/ou eau de fleur d'oranger	Fournisseurs professionnels nationaux

(*) les % sont appréciés selon le poids total de la « pétrissée »
(**) addition de farine de malt ; et/ou de gluten ; et/ou de farine de soja
(***) anti-oxygène [E 300]
(****) farine de graine de caroube [E 410]
(*****) le pourcentage minimal de beurre à introduire dans la recette est indiqué en faisant référence au beurre fin à 82 % de matière grasse butyrique.
En cas d'utilisation de beurre concentré à Y % de matière grasse butyrique (Y supérieur à 96 %), l'équivalent en beurre reconstitué est calculé selon la formule :

$$\text{Pourcentage en beurre reconstitué} = \frac{\text{Poids de beurre concentré mis en œuvre} \times Y \times 100}{\text{Poids total de la « pétrissée »} \times 82}$$

5.2. Diagramme de fabrication

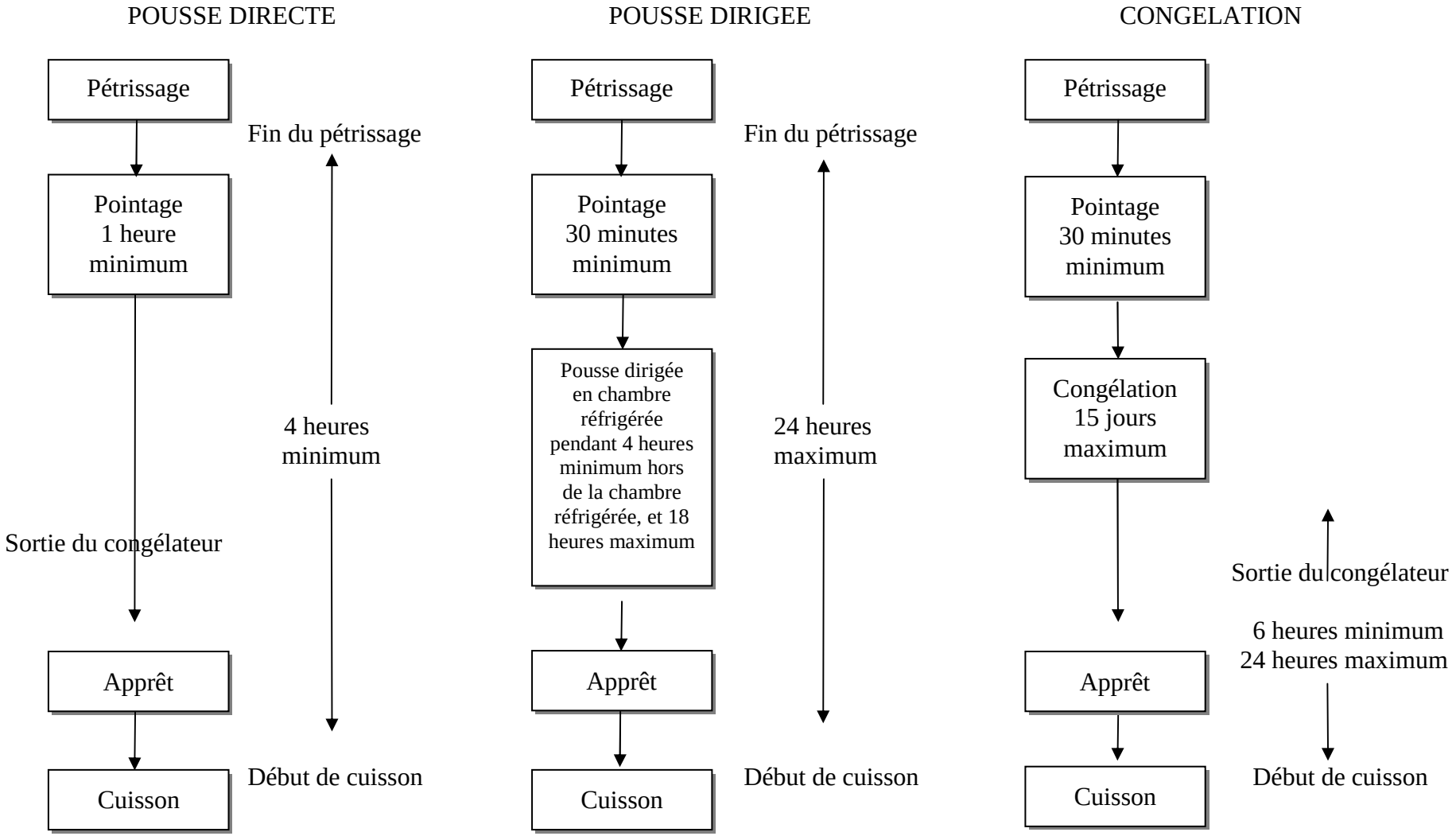



Points à maitriser ou à contrôler
Caractéristiques particulières
Tri
Déclassement
Dorure
A base d'oeuf
Délai
Température
Durée de cuisson
Cuisson
Sortie du four
Fiche de fabrication
Non
Tri
Déclassement
Oui
Type
Délai
Conditionnement
Délai après fin de cuisson
Papier et emballage alimentaire
Mode de présentation
Mentions
Lisibilité
Etiquetage
DDM
Expédition
Oui
Conditions d'emballage
Emballage
Conditions de stockage
Stockage
Conditions de transport
Transport
Non
Conditions de stockage
Stockage magasin et sur plateforme
Conditions de présentation
Etiquetage
Mise en rayon en magasin
Identification des brioches

5.3. Méthodes de fabrication

PROCESS	CARACTERISTIQUES
Pétrissage	Pétrin en continu exclu Température de la pâte : 22 à 28°C
Pointage	30 minutes minimum si pousse dirigée ou congélation 1 heure minimum, si pousse directe
Façonnage et tressage	Brioche façonnée à la main et tressée 3 brins ou 1 brin façon 3 brins
Congélation des pâtons	Température inférieure à -12°C La durée de stockage est au maximum de 15 jours
Pousse dirigée	A une température ≥ 4°C pendant 4 h minimum hors de la chambre réfrigérée, et 18 h maximum, qui ne bloque pas la fermentation
Apprêt	Température ambiante : 18 à 35°C Tresse bien dessinée et détachée
Fermentation entre la fin du pétrissage et le début de cuisson	4 heures minimum, 24 heures maximum si pousse dirigée Le délai, pour la décongélation et la phase d'apprêt, est au minimum de 6 heures et au maximum de 24 heures entre la sortie du congélateur et le début de la cuisson
Dorure	Mix à base d'œuf
Cuisson	Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclus) Température basse: 140 à 180°C durant 20 à 45 minutes Brioche levée, dorée et tressée en fin de cuisson
Démoulage	Présence et maintien du papier alimentaire
Conditionnement	Entière ou tranchée (épaisseur de la tranche > 12 mm)
Ensachage	4 heures maximum après la fin de la cuisson Sachet transparent et fermé Sans pulvérisation d'alcool.
Etiquetage	DDM (date de durabilité minimale) : 21 jours => brioche entière ; 19 jours => brioche tranchée ; exceptionnellement 5 jours => brioches de plusieurs kilogrammes préparées spécialement pour les animations commerciales en magasin, coupées, ensachées et étiquetées devant le consommateur.
Emballage	Brioche non tassée, sur une seule couche par carton
Stockage	Dans une salle sans humidité apparente et séparée du local de fabrication

3 TYPES DE DUREE SELON LE MODE DE FABRICATION



6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

Implantée sur les rives de l'Atlantique, entre les villes portuaires de Nantes et La Rochelle, l'aire géographique de la « Brioche vendéenne » jouit d'un climat océanique tempéré, favorable à une grande variété de productions. Sa diversité géologique est à l'origine de milieux variés :
- sur la bordure méridionale du Massif Armoricain, le Bocage vendéen, caractérisé par un système agraire orienté vers l'élevage sous toutes ses formes ;
- sur les sédiments du secondaire, la Plaine vendéenne, dédiée surtout aux céréales ;
- dans les zones basses rétro-littorales, des marais souvent couverts d'herbages ;
- sur la côte, des marais salants renommés et des stations balnéaires qui font de la Vendée le deuxième département français de destination touristique.

Les facteurs humains

Située à l'écart des grandes voies de communication, l'aire géographique est le berceau d'une communauté humaine qui s'est soudée autour de valeurs partagées et d'une gastronomie riche et variée. Dans une région attachée à la religion, les fêtes pascales, qui marquaient la sortie de l'hiver et la fin du carême, étaient l'occasion de partager des pâtisseries riches en sucre, en œufs et en beurre. En Vendée, ces gâteaux se démarquaient par une mie serrée, du fait qu'on interrompait la fermentation de la pâte. Ils avaient pour nom « pain de Pâques », « galette pacaude », « alize » ou « gâche » (Association vendéenne du goût, *Produits du terroir et recettes traditionnelles de Vendée*, Editions L'Etrave, 1995). « *Le Samedi saint est consacré entièrement à la fabrication de ces gâteaux briochés, souvent énormes* » (Anne-Christine BEAUVIALA et Nicole VIELFAURE, *Fêtes, coutumes et gâteaux*, Editions C. Bonneton, 1978).

Au XIX^{ème} siècle, la fabrication des pâtisseries, jusqu'alors ménagère, est transférée aux artisans boulangers. C'est à cette époque qu'apparaît en Vendée la « brioche tressée », à base de farine, œufs et beurre, parfumée à l'eau de vie, avec parfois une pointe de vanille, de fleur d'oranger. C'est un gâteau de fête, associé aux grands évènements comme les communions et les mariages. La tradition voulait que les parrains et marraines de la mariée offrent une énorme brioche (Edmond BOCQUIER, *La Terre Vendéenne*, janvier 1906). Ce gâteau était présenté sur une civière tenue à bout de bras et l'on dansait autour (Abel HUGO, *France pittoresque*, Editions Delloye, 1835). Cette pratique s'est maintenue de nos jours en Vendée.

Avec l'arrivée du chemin de fer puis l'essor du tourisme au XX^{ème} siècle, l'économie vendéenne se tourne vers l'extérieur. L'artisanat et l'industrie se développent dans les campagnes, constituant un modèle économique original (Jean RENARD, *La Vendée, un demi siècle d'observation d'un géographe*, Presses Universitaires de Rennes, 2004). Des artisans commencent à industrialiser leur fabrication, pour une diffusion des brioches hors de Vendée. En avril 1949, l'Association des Vendéens de Paris organise une vente de charité dans la capitale. A cette occasion, la dénomination « Brioche vendéenne » apparaît, afin de la distinguer des autres brioches (Frédéric ZIEGERMAN, *Le guide des Pays de France*, Editions Fayard, 1999).

Dès lors, l'ensemble des opérateurs s'approprie la recette du produit héritée de la tradition, avec une double fermentation prolongée, un façonnage et tressage manuel des pâtons, une cuisson à température modérée et l'ensachage du produit peu après sa sortie du four. La délimitation de l'aire géographique, qui englobe la Vendée administrative et les zones limitrophes des départements voisins, repose sur la localisation de ce savoir-faire, en lien avec les mouvements des boulangers et apprentis formés en Vendée.

6.2. Spécificité du produit

La « Brioche vendéenne » est reconnaissable à sa forme tressée, héritée d'un façonnage manuel spécifique appelé « façon 3 brins ». Le plus souvent, elle est présentée en forme de barre, mais peut revêtir une forme allongée ou ronde en certaines occasions. Elle présente une croûte gonflée, délicatement dorée. Elle peut être commercialisée tranchée ou entière. Elle est posée sur un papier alimentaire et emballée dans un sachet transparent fermé.

Une fois tranchée, elle révèle une mie alvéolée, parfois filandreuse mais toujours aérée. En bouche, cette mie moelleuse et fondante libère des arômes subtils de beurre et d'eau-de-vie ou de rhum, avec parfois de fines notes vanillées ou/et de fleur d'oranger. Son goût est riche, en lien avec une proportion élevée de beurre et d'œufs, plus sucré que celui de la plupart des brioches.

6.3. Lien causal

Le lien causal entre les spécificités du produit et les spécificités de l'aire repose à la fois sur des qualités déterminées du produit (composition, goût, aspect, texture) et sur sa réputation.

Une composition et un goût liés aux caractéristiques du milieu géographique

Un lien peut être établi entre les caractéristiques du milieu et les ingrédients qui entrent dans la composition de la « Brioche vendéenne » :
- le climat océanique dont jouit la région favorise l'élevage bovin, notamment dans le Bocage vendéen et les zones de marais, d'où l'abondance de la production beurrière et laitière ;
- ce climat tempéré et le système agraire bocager sont aussi à l'origine d'une production avicole importante, gage de disposer d'œufs en quantité, notamment au moment de Pâques ;
- les terres fertiles de la Plaine vendéenne et les zones asséchées de marais ont permis depuis le Moyen Age, sous la protection des abbayes, l'essor d'une production céréalière ;
- la proximité de Cognac, au sud de l'aire géographique, explique qu'une production artisanale d'eau-de-vie se soit développée et que ces alcools soient employés en pâtisserie ;
- la situation littorale de la zone, avec ses grands ports, a conditionné la présence de produits exogènes comme le rhum, les arômes de vanille et de fleur d'oranger, le sucre de canne ;
- la côte Atlantique est depuis longtemps une zone importante de production de sel, notamment autour des bassins de Guérande, de Noirmoutier et de l'île de Ré.

Présentes depuis longtemps sur le territoire, ces matières premières fondent la spécificité du produit : sa pâte moelleuse et fondante grâce aux œufs, au lait et au beurre, son juste dosage en sucre et en sel, sa complexité aromatique due à l'alcool, la vanille, la fleur d'oranger.

Un aspect et une texture hérités d'un savoir-faire localisé dans l'aire géographique

Un lien fort de causalité relie certaines qualités du produit, issues de méthodes de fabrication originales, et la localisation de ce savoir-faire dans l'aire géographique :
- l'aspect du produit, sa forme et son tressage proviennent de son façonnage manuel ;
- l'aspect bien gonflé de la « Brioche vendéenne », sa mie alvéolée et sa légèreté en bouche découlent d'une double fermentation avec une phase de pointage suivie d'une phase d'apprêt ;
- la couleur dorée, le moelleux reflètent une cuisson maîtrisée dans un four adapté ;
- la finesse aromatique du produit est préservée grâce à un ensachage rapide.

Ces pratiques, issues de la tradition, remontent à la fabrication ancestrale des gâteaux de Pâques ou de mariage. Elle se sont transmises des ménagères aux artisans, se sont parfois industrialisées et se perpétuent aujourd'hui dans la formation des apprentis. L'aire de production de la « Brioche

vendéenne » englobe l'ensemble des opérateurs qui maîtrisent aujourd'hui ce savoir-faire de fabrication du produit.

Une réputation liée à des particularités de la zone géographique

La renommée du produit repose à la fois sur son fort ancrage local et sur une large diffusion en dehors de son berceau d'origine. L'un comme l'autre sont liés à certaines caractéristiques propres à l'aire géographique.

Ainsi, l'attachement des populations à leur patrimoine culinaire est un trait particulier à la Vendée et ses alentours. Ce sentiment d'appartenance à une communauté et une puissante identité régionale ont fondé une longue tradition de pâtisseries pascales dont a hérité la « Brioche vendéenne », qui reste présente lors des fêtes et mariages. Les concours autour de ce fleuron de la gastronomie ont entretenu cet engouement.

La zone géographique, grâce à sa localisation, est ouverte à un tourisme qui s'est fortement développé au cours des dernières décennies. L'attractivité du littoral vendéen offre une formidable caisse de résonnance à la réputation de la « Brioche vendéenne ». L'audace, l'enthousiasme des artisans et industriels qui ont œuvré à son rayonnement s'inscrit dans un contexte économique caractérisé par la densité et le dynamisme de petites et moyennes entreprises implantées en milieu rural. Le produit pèse plus de 10 % du marché de la viennoiserie sur le plan national (source : panel SECODIP, mars 2001). Une étude réalisée par OSER, Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, relève un taux de notoriété spontanée du produit d'environ 45 %. Ce taux monte à 77 % en notoriété assistée (95 % dans l'Ouest et 50 % en région parisienne).

La « Brioche vendéenne » est particulièrement mise à l'honneur par le Conseil National des Arts Culinaires dans *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France* dédié aux Pays-de-la-Loire (Editions Albin Michel, 1993) : « *Elle connait depuis quelques décennies un grand succès, bien au-delà des limites de la région.* »

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n°1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage de la **«** Brioche **v**endéenne **»** comporte les mentions suivantes :

⇨ Le nom et l'adresse de l'organisme certificateur

⇨ Le nom et les coordonnées du fabriquant.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Étapes	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Toutes les étapes de la fabrication	Lieu d'implantation du fabricant	Contrôle visuel et documentaire
Types et dosages des matières premières utilisées	Qualité de la recette mise en œuvre et des matières premières utilisées	Contrôle visuel et documentaire
Pétrissage	Température de la pâte en fin de pétrissage	Contrôle documentaire
Pointage (1ère fermentation)	Durée de pointage en cuve	Contrôle documentaire
Façonnage / tressage	Façonnage et tressage des pâtons	Contrôle visuel
Congélation des pâtons	Durée et température de congélation	Contrôle visuel et documentaire
Pousse directe	Température et durée de pousse	Contrôle documentaire
Pousse dirigée		Contrôle documentaire
Cuisson	Durée et température de cuisson	Contrôle documentaire
	Aspect, forme, couleur à la sortie du four	Contrôle visuel
Ensachage / étiquetage	Délai entre la sortie du four et l'ensachage	Contrôle visuel et documentaire
	Type de sachet utilisé	Contrôle visuel