

JORF du 4 avril 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2026-17

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE N° LA 02/02 « Brioche »

Caractéristiques certifiées

- Brioche au beurre
- Pâte riche et parfumée
- Pétrie et cuite sur le même site

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)	3
2. NOM DU LABEL ROUGE.....	3
3. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3.1. Présentation du produit	3
3.2. Comparaison avec le produit courant	3
3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure	4
3.4 Caractéristiques certifiées	4
4. TRACABILITE	6
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....	5
5.1. Schéma de vie	6
5.2. Description des étapes.....	6
5.2.1. Matières premières entrant dans la composition de la recette	7
5.2.2. Taux d'incorporation et caractéristiques des matières premières	7
5.2.3. Lieu de pétrissage et cuisson.....	8
5.2.4. Process de fabrication	8
6. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	9

1. NOM DU DEMANDEUR (ODG)

Vendée Qualité

ZI de la Folie - 12, rue Jacques Moindreau

85310 La Chaize-le-Vicomte

Tel : 06 98 38 78 94

Courriel : contact@vendeequalite.fr

www.vendee-qualite.com

2. NOM DU LABEL ROUGE

BRIOCHE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

De par ses ingrédients sélectionnés, la brioche label rouge est une brioche riche, parfumée et moelleuse, présentant une croûte dorée de coloration brune.

Elle est commercialisée en frais, entière et non tranchée. Sa forme est allongée rectangulaire de type barre. Elle est présentée tressée, sur un papier ou carton alimentaire, dans un sachet fermé et non perforé. Son poids minimum à la vente est de 300 grammes.

Sa fabrication respecte la recette, les caractéristiques des matières premières utilisées et le process de fabrication décrits dans le présent cahier des charges. Elle est fabriquée et cuite sur le même site.

3.2. Comparaison avec le produit courant

Le produit courant est une brioche non tressée, présentée en barre, vendue entière ou tranchée. Il ne bénéficie ni d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ni d'une certification de conformité produit.

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit courant de comparaison
Type et dosage	Pour chaque matière première : caractéristiques déterminées et pourcentage minimum et/ou maximum d'incorporation défini	Caractéristiques non spécifiques : notamment moins de beurre et d'œufs
Tressage	Tressée à la main façon 3 brins en forme de barre allongée	Façonnée en pâtons, non tressée
Surgélation/congélation des pâtons	Interdit	Autorisé
Pousse	Pousse lente avec des durées de pousse minimale et maximale définies	Durée de pousse courte
Dorure	A base d'œuf exclusivement	Tout produit de dorure autorisé
Cuisson	Brioche pétrie et cuite sur le même site	Cuisson en terminaux de cuisson autorisée
	Four tunnel ou à sole	Tout type de four dont four rotatif ou ventilé
	Température et durée de cuisson maîtrisées	Durée de cuisson plus courte et température plus élevée
Conditionnement	Ensachage dans un sachet transparent et non perforé 4 heures maximum après sortie du four Pulvérisation d'alcool interdite	Pas de délai Pulvérisation d'alcool avant emballage autorisée
	Brioche présentée entière uniquement	Brioche présentée entière ou tranchée

3.3. Éléments justificatifs de la qualité supérieure

Exigence	Impact sur la qualité supérieure du produit
Taux de beurre \geq 14,5%	Le beurre incorporé est un beurre à 82 % minimum de matière grasse. Le beurre est un fixateur et exhausteur de goût : le fait que la matière grasse provienne du beurre donne à la brioche son parfum et ses arômes.
Sélection des matières premières	Le choix des matières premières, notamment la présence d'alcool, et les taux d'incorporation, permettent d'apporter à la brioche une richesse aromatique et un parfum unique.
Double fermentation	La fermentation comporte 2 phases : <ul style="list-style-type: none"> • Le pointage : de la fin du pétrissage au début du façonnage. Cette phase va développer des arômes. La fermentation des glucides de la farine produit des alcools (qui assurent goût et saveur) et du CO₂ (assure le volume). Au cours de cette 1^{ère} phase, la pâte perd en élasticité et gagne en ténacité. • La pousse (ou apprêt) : de la fin du façonnage au début de cuisson. Cette phase poursuit la production de CO₂, de manière plus active, et favorise une texture aérée du produit final, juste avant la cuisson. Ces phases permettent d'obtenir l'alvéolage irrégulier caractéristique de la mie.
Incorporation de levain et levure de boulanger	Une des spécificités de la brioche label rouge est l'action conjuguée de plusieurs ferments : <ul style="list-style-type: none"> • le levain ou la pâte fermentée : provoque l'activation des ferments lactiques de manière douce, pour obtenir la pâte aérée caractéristique. • la levure boulangère : c'est l'appui fort de l'action précédente, pour accélérer la fermentation. La présence simultanée de ces différents ferments permet un équilibre entre leurs actions, douce au départ, forte ensuite, et donne une pâte suffisamment aérée et pas desséchée. Ainsi, les qualités gustatives et de conservation de la brioche en sont améliorées.
Dorure à l'œuf	La dorure à base d'œuf de la pâte, avant cuisson, permet d'obtenir une coloration brune de la croûte en sortie de four
Pétrie et cuite sur le même site	Le fait que la brioche soit pétrie et cuite sur le même site permet de ne pas perdre l'action de la double fermentation, et ainsi garantir la texture aérée de la mie.

3.4 Caractéristiques certifiées

Les caractéristiques certifiées mentionnées sur les étiquetages de brioche label rouge sont les suivantes :

- Brioche au beurre

- PM2 : taux d'incorporation des matières premières
- PM5 : caractéristiques du beurre

- Pâte riche et parfumée

- PM2 : taux d'incorporation des matières premières
- PM14 : Pointage
- PM18 : pousse ou apprêt
- PM19 : durée de fermentation

- Pétrie et cuite sur le même site

- PM11 : Lieu de pétrissage et cuisson

4. TRACABILITE

Un lot peut correspondre à plusieurs pétrissées mises en œuvre simultanément ou successivement au cours d'une même journée.

Pour chaque pétrissée, les ingrédients sont répertoriés en qualité et en quantité.

Un lot ne peut excéder les quantités pétries pendant 12 heures successives. Il existe au minimum 1 fiche de fabrication par lot.

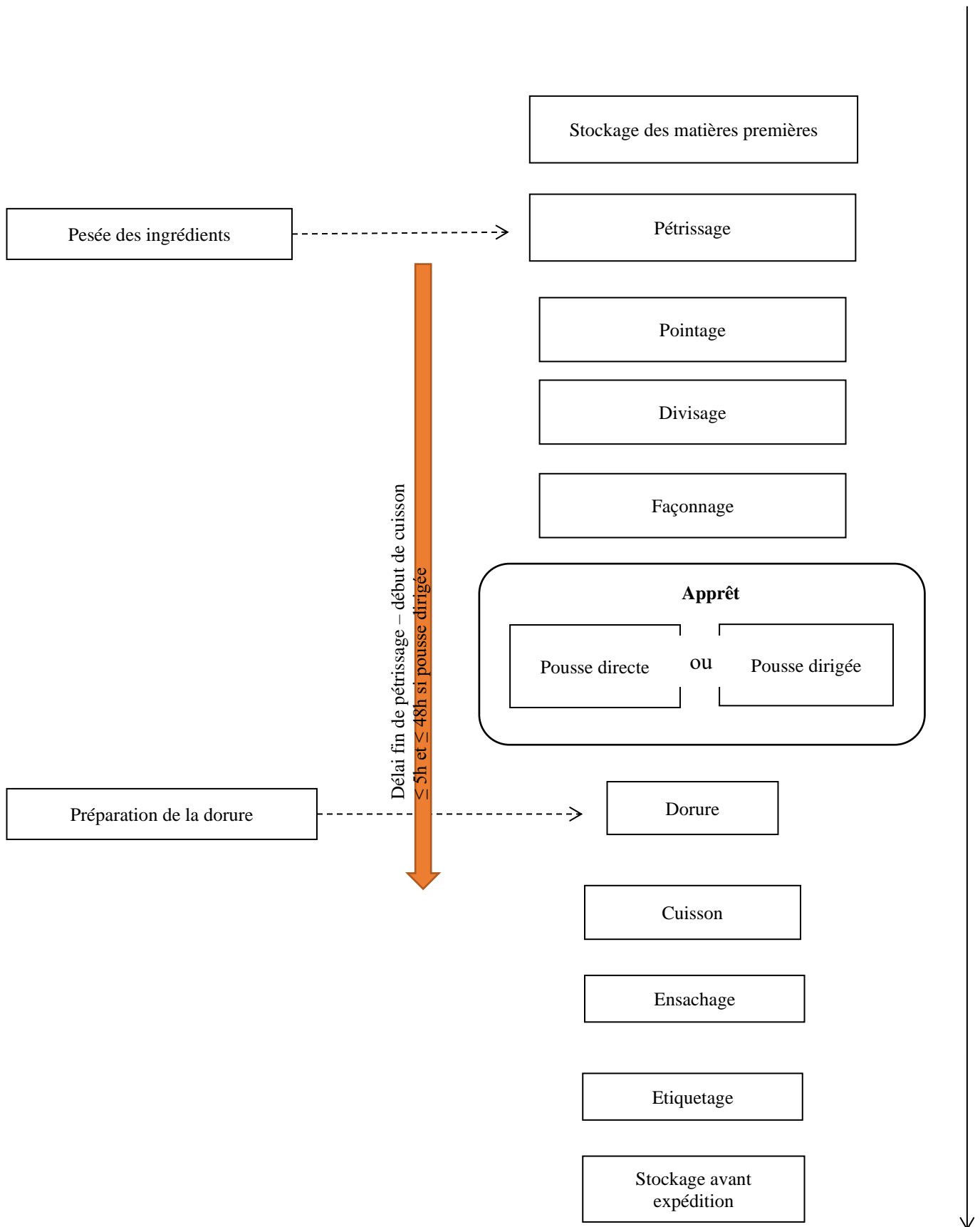
Le numéro de lot correspond à la date de fabrication dans le cas où un seul lot est fabriqué par jour.

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

ETAPES	OPERATEUR CONCERNE	INFORMATIONS SUIVIES	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
Réception des matières premières	Tous	Date de réception Produit	Etiquette, bon de livraison, facture Fiche technique Fiche de fabrication par lot
Fabrication	Tous	n° de lot Dates et heures des étapes Relevés de températures	Fiche de fabrication par lot
Conditionnement et étiquetage	Tous	Heure d'ensachage N° de lot Etiquette conforme	Gestion des entrées et sorties

5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



5.2. Description des étapes

5.2.1. Matières premières entrant dans la composition de la recette

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
PM1	Liste des matières premières autorisées	<ul style="list-style-type: none"> - Farine - Œuf - Beurre - Sucre - Levain ou pâte fermentée ou les deux - Levure boulangère fraîche - Sel marin - Alcool - Lait - Eau - Arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille - Eau de fleur d'oranger

5.2.2. Taux d'incorporation et caractéristiques des matières premières

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
PM2	Taux d'incorporation des matières premières	<ul style="list-style-type: none"> - Farine ≥ 42 % minimum, farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse - Œufs ≥ 18 % - Beurre $\geq 14,5$ % - Sucre ≥ 12 % - Levure boulangère fraîche $\leq 1,5$ % - sel $\geq 0,8$ % et ≤ 1 % - Alcool ≥ 1 % <p>Matières premières facultatives :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lait + eau ≤ 6 %, lait et eau du levain et/ou de la pâte fermentée inclus
PM3	Caractéristiques de la farine	<p>Farine de blé panifiable de type 45, 55 ou 65. Force boulangère (coefficient W) de 200 minimum Teneur en protéines totales de 10,5 % minimum Ajout autorisé dans la farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gluten ≤ 2 % - farine de malt de blé $\leq 0,3$ % <p>Ajout d'améliorant de la farine interdit</p>
PM4	Caractéristiques des œufs	<p>Œufs frais ou œuf entier liquide frais. La DLC maximale des œufs entiers liquides est de 21 jours après fabrication. Les œufs ne sont pas issus d'élevages de poules pondeuses en cage. Le taux d'extrait sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %.</p>
PM5	Caractéristiques du beurre	<p>Utilisation de beurre liquide interdit. Beurre à 82 % minimum de taux de matière grasse. Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre.</p>
PM6	Caractéristiques du sucre	Saccharose et/ou sucre inverti.
PM7	Caractéristiques des ferments	<p>Présence obligatoire de levain ou de pâte fermentée ou des deux. Présence obligatoire de levure boulangère fraîche.</p>
PM8	Caractéristiques du lait	Lait frais, pasteurisé ou UHT.
PM9	Caractéristiques de l'alcool	Eau de vie ou Cognac non dénaturé ou rhum, à 44 % vol. minimum. L'alcool peut être introduit sur support gel.
PM10	Caractéristiques de l'arôme (facultatif)	Arômes : arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille, eau de fleur d'oranger.

5.2.3. Lieu de pétrissage et cuisson

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
PM11	Lieu de pétrissage et cuisson	Le pétrissage et la cuisson de la brioche ont lieu sur le même site de production.

5.2.4. Process de fabrication

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
PM12	Fabrication du levain et/ou pâte fermentée	Préparés sur le même site de fabrication que celui de la brioche.
PM13	Pétrissage	Pétrin en continu interdit. Température de la pâte : 24 à 28°C.
PM14	Durée du pointage (= première fermentation en cuve)	30 minutes minimum, si pousse dirigée. 1 heure minimum, si pousse directe.
PM15	Divisage en pâtons	Cette opération s'opère sur la masse totale de la pétrissée. Elle consiste à diviser un volume de pâte en un nombre de pâtons réguliers en poids.
PM16	Façonnage - Tressage	Brioche tressée à la main. La tresse peut être réalisée soit à partir de 3 pâtons, soit à partir d'un seul pâton recourbé qui permet de reconstituer une tresse façon trois brins. De forme allongée rectangulaire de type barre
PM17	Pousse dirigée (facultatif)	Température ambiante $\geq 4^{\circ}\text{C}$, pendant 36 heures maximum et 5 heures minimum hors de la chambre réfrigérée.
PM18	Apprêt	Température ambiante, de 18 à 35° C Elle permet d'obtenir une tresse toujours visible à l'issue de l'apprêt. La pâte de celle-ci doit rester souple et non croûtée.
PM19	Durée de fermentation	Elle est calculée entre la fin du pétrissage et le début de cuisson Elle est de 5 heures minimum et, dans le cas de la pousse dirigée, de 48 heures maximum
PM20	Composition de la dorure	Mix à base d'œuf
PM21	Cuisson	La brioche est posée sur du papier ou carton alimentaire avant sa cuisson. Four tunnel ou à sole (rotatif ou ventilé exclus). Température basse : 140 à 180°C durant 20 à 45 minutes. Brioche dorée, levée et tressée en fin de cuisson.
PM22	Ensachage - Conditionnement	Brioche entière uniquement. 300 g minimum. Ensachage dans un délai de 4 heures maximum après la fin de la cuisson. En sachet transparent non perforé et fermé. Présence et maintien du papier ou carton alimentaire. Pulvérisation d'alcool interdite.
PM23	DDM	21 jours maximum.
PM24	Etiquetage	Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit

PM	POINT DE MAITRISE	VALEUR CIBLE
		<p>label rouge mentionne au minimum :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le logotype « Label Rouge » dans le respect de sa charte graphique ; • Le numéro d'homologation du label rouge : n° LA 02/02 ; • Les caractéristiques certifiées : <ul style="list-style-type: none"> ○ Brioche au beurre ○ Pâte riche et parfumée ○ Pétrie et cuite sur le même site • Le nom et l'adresse de l'Organisme de Défense et de Gestion : nom et adresse postale ou web <p style="text-align: center;"><i>VQ</i> <i>ZI de la Folie- 12, rue Jacques Moindreau</i> <i>85310 La Chaize-le-Vicomte</i> <i>www.vendee-qualite.com</i></p>
PM25	Conditions de stockage avant expédition	<p>Brioches non tassées. Stockage dans une salle séparée du local de fabrication.</p>

6. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Le tableau ci-dessous indique les principaux points à contrôler qui garantissent la qualité supérieure du produit label rouge.

PM	Principaux points à contrôler	Méthode d'évaluation
PM2	Taux d'incorporation des matières premières	Documentaire et visuel
PM5	Caractéristiques du beurre	Documentaire et visuel
PM11	Lieu de pétrissage et cuisson	Visuel
PM14	Durée du pointage	Documentaire et visuel
PM16	Façonnage - Tressage	Visuel
PM18	Apprêt	Documentaire et visuel
PM19	Durée de fermentation	Documentaire

Annexe - Durée de fabrication selon le type de pousse

