

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

Homologué par arrêté du 5 décembre 2025, JORF du 11 décembre 2025

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-
51 du 18 décembre 2025

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 Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Vendée Qualité
ZI de la Folie – 12, rue Jacques Moindreau
85310 La Chaize-le-Vicomte
Tél : (33) (0)6 98 38 78 94
Courriel : contact@vendeequalite.fr

Composition : Association régie par la loi du 1^{er} 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.

1) DENOMINATION DU PRODUIT

« Brioche vendéenne »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

La « Brioche vendéenne » est un produit de viennoiserie, tressée et présentée en frais. Sa croûte est gonflée et dorée, et ne peut en aucun cas être parsemée d'ingrédients, quels qu'ils soient.

La Brioche vendéenne est une brioche riche en beurre, en œufs frais et en sucre, avec une présence d'alcool, et éventuellement d'arômes de vanille et/ou de fleur d'oranger.

D'un poids minimum de 300 grammes, elle est commercialisée en barre, entière ou tranchée, sur un papier ou carton alimentaire et ensachée de manière individuelle.

Les matières premières utilisées, leurs proportions et le savoir-faire mis en œuvre conditionnent les caractéristiques de la « Brioche vendéenne ».

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, sur la base du code officiel géographique de 2025 :

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 Chevrière, 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 d'Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Aubigné-sur-Layon, Beaulieu-sur-Layon, Beaupréau-en-Mauges, Bégrolles-en-Mauges, Bellevigne-en-Layon, Bellevigne-les-Châteaux, Blaison-Saint-Sulpice, Brissac Loire Aubance, Brossay, Cernusson, Les Cerqueux, Chalonnes-sur-Loire, Chanteloup-les-Bois, Chaudefonds-sur-Layon, Chemillé-en-Anjou, Cholet, Cizay-la-Madeleine, Cléré-sur-Layon, Coron, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Denée, Dénezé-sous-Doué, Distré, Doué-en-Anjou, Épieds, Fontevraud-l'Abbaye, Gennes-Val-de-Loire, Les Garennes sur Loire, Louresse-Rochemenier, Lys-Haut-Layon, Mauges-sur-Loire, Maulévrier, Le May-sur-Èvre, Mazières-en-Mauges, Montilliers, Montreuil-Bellay, Montrevault-sur-Èvre, Montsoreau, Mozé-sur-Louet, Mûrs-Erigné, Nuillé, 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-Jean-de-la-Croix, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Léger-sous-Cholet, Saint-Macaire-du-Bois, Saint-Melaine-sur-Aubance, Saint-Paul-du-Bois, Saumur (*partie de la commune située au sud de la Loire*), La Séguinière, Sévremoine, Somloire, Soulaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, Terranjou, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vaudelnay, Verrie, Vezins, Yzernay.

Département des Deux-Sèvres : communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arcais, Ardin, Argentonay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulanges-sur-l'Autize, Coulanges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné, Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées (*pour le seul territoire des communes déléguées de Brie, d'Oiron et de Taizé-Maulais*), Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, 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-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-Soutiers, 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-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Val-du-Mignon (*pour le territoire des seules communes déléguées de Prières et d'Usseau*), Val en Vignes,

Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintry.

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, Châtelailleur-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise (*pour le seul territoire de la commune déléguée de Vandré*), 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, Nuillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, 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-Pierre-La-Noue, 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, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

La carte représentant l'aire géographique est consultable sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

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

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.

4.2. Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité

Chaque brioche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité. Chaque brioche est identifiée par un numéro de lot permettant de remonter au jour de fabrication et à la recette mise en œuvre.

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

La fiche de fabrication permet de 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 et les caractéristiques sont contrôlées à réception à partir des documents de livraison (étiquettes, bons de livraison, factures).

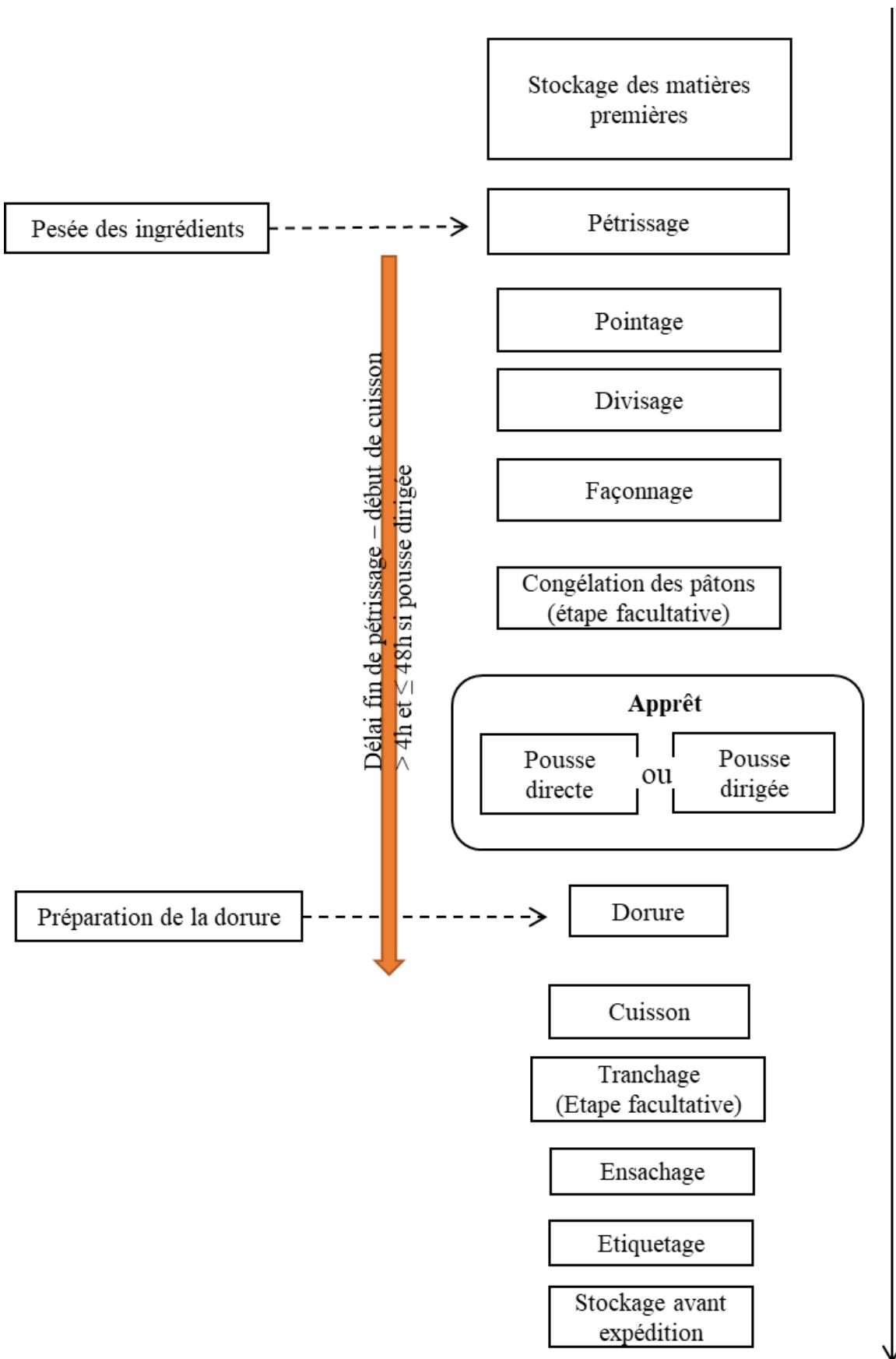
5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBENTION

5.1. Caractéristiques des matières premières autorisées

MATIERES PREMIERES AUTORISEES	CARACTERISTIQUES	ORIGINE DES MATIERES PREMIERES
Farine	≥ 42 % (farine du levain et/ou de la pâte fermentée incluse). Farine de blé panifiable de type 65, 55 ou 45.	Les fournisseurs (meuneries) sont situés dans la zone suivante : régions Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, sur la base du code officiel géographique de 2025.

	<p>Force boulangère (coeffcient W) ≥ 200.</p> <p>Protéines totales $\geq 10.5\%$.</p> <p>Ajout autorisé dans la farine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - gluten $\leq 2\%$; - farine de malt de blé $\leq 0,3\%$. <p>Ajout d'améliorant dans la farine interdit.</p>	<p>Les mélanges de blé panifiable sont issus des régions céréalières suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - régions Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, sur la base du code officiel géographique de 2025 ; - régions agricoles de Beauce et Brie, sur la base du référentiel des régions agricoles de la France mis à jour en 2020.
Œufs	<p>$> 14\%$.</p> <p>Œufs frais ou œuf entier liquide frais.</p> <p>Le taux d'extract sec des œufs liquides est compris entre 22 % et 24 %.</p>	Proviennent de l'aire géographique.
Beurre	<p>$> 12,5\%$.</p> <p>Beurre à 82% minimum de matière grasse.</p> <p>Il peut être concentré, et est alors exprimé en beurre reconstitué dans la recette mise en œuvre.</p>	Fabrication dans la zone suivante : régions Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne, sur la base du code officiel géographique de 2025.
Sucre	<p>$> 9\%$.</p> <p>Saccharose et/ou sucre inverti.</p>	
Levain et/ou pâte fermentée	Présence obligatoire.	
Levure boulangère fraîche	$\leq 2\%$.	
Alcool	<p>$\geq 0,5\%$.</p> <p>Eau-de-vie ou rhum ou Cognac non dénaturé, à 44° minimum.</p>	
Sel marin	0,8 à 1 %.	Provient du littoral des régions Bretagne, Pays de La Loire et Nouvelle-Aquitaine sur la base du code officiel géographique de 2025.
Eau et/ou lait frais, pasteurisé ou UHT	$< 8\%$ (eau et lait du levain et/ou de la pâte fermentée inclus).	Proviennent de l'aire géographique.
Arôme	<p>Facultatif.</p> <p>Arôme naturel de vanille ou arôme flaveur de vanille et/ou eau de fleur d'oranger.</p>	

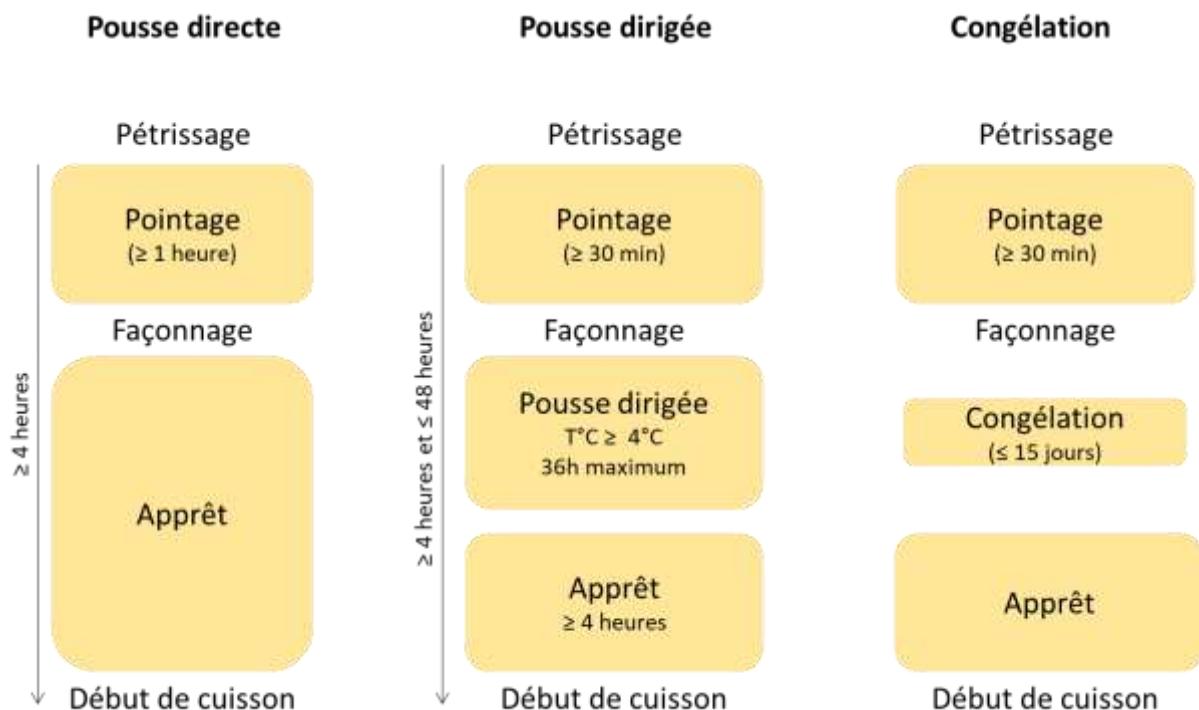
5.2. Diagramme de fabrication



5.3. Méthodes de fabrication

PROCESS	CARACTÉRISTIQUES
Fabrication du levain et/ou de la pâte fermentée	Préparés sur le même site de fabrication que celui de la brioche
Pétrissage	Pétrin en continu interdit Température de la pâte : 22 à 28°C
Pointage	30 minutes minimum, si poussée dirigée ou congélation 1 heure minimum, si poussée directe
Façonnage et tressage	Brioche façonnée à la main et tressée 3 brins ou 1 brin façon 3 brins
Congélation des pâtons (facultatif)	Température ambiante inférieure à -12°C La durée de stockage est au maximum de 15 jours
Pousse dirigée (facultatif)	A une température ambiante $\geq 4^\circ\text{C}$ pendant 4 h minimum hors de la chambre réfrigérée et 36 h maximum
Apprêt	Température ambiante : 18 à 35°C Tresse toujours visible à l'issue de l'apprêt
Durée de fermentation	Elle est calculée entre la fin du pétrissage et le début de cuisson Elle est de 4 h minimum, et 48 h maximum dans le cas de la poussée dirigée Le délai, pour la décongélation et la phase d'apprêt, est au minimum de 6 h et au maximum de 24 h entre la sortie du congélateur et le début de la cuisson
Dorure	Mix à base d'œuf
Cuisson	La brioche est posée sur 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 levée, dorée et tressée en fin de cuisson
Conditionnement	Entière ou tranchée (épaisseur de la tranche $> 12 \text{ mm}$) Poids $\geq 300 \text{ g}$
Ensachage	4 h maximum après la fin de la cuisson Sachet non perforé transparent et fermé Pulvérisation d'alcool interdite Présence et maintien du papier ou carton alimentaire
DDM	≤ 21 jours pour une brioche entière ≤ 19 jours pour une brioche tranchée
Conditions de stockage avant expédition	Brioches non tassées Stockage dans une salle séparée du local de fabrication

5.4. Durée de fabrication selon le process



6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRE 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'herbes ;
- 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 boulanger. 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 boulanger 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 n'est parsemée d'aucun ingrédient. Elle peut être commercialisée tranchée ou entière. Elle est posée sur un papier alimentaire et emballée dans un sachet transparent fermé.

Les caractéristiques de la « Brioche vendéenne » découlent d'une recette riche en beurre, en œufs frais et en sucre, complétée d'un parfum d'alcool, et parfois d'arômes de vanille et de fleur d'oranger. Ses spécificités proviennent aussi d'une méthode de fabrication singulière, mettant en œuvre une double fermentation avant cuisson.

6.3. Lien causal

Le lien causal entre les caractéristiques du produit et les spécificités de l'aire repose à la fois sur des qualités déterminées du produit et sur sa réputation.

Une composition liée 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 beurrerie 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.

Des spécificités héritées d'un savoir-faire localisé dans l'aire géographique

Un lien fort de causalité relie certaines caractéristiques 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 » découle 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 spécificité 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 connaît 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 cedex

Tél : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@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 : (33) (0)1 44 97 17 17

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

Conformément aux dispositions de l'article 9 du règlement (UE) n°2024/1143, 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comprend :

- la dénomination enregistrée « Brioche vendéenne » ;
- le symbole IGP de l'Union Européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Etapes	Points à contrôler	Méthode d'évaluation
Toutes les étapes de la fabrication	Lieu d'implantation du fabricant	Contrôle visuel / documentaire
Matières premières	Taux d'incorporation des matières premières utilisées	Contrôle visuel / documentaire
Matières premières	Origine des matières premières utilisées	Contrôle visuel / documentaire
Pointage (1 ^{ère} fermentation)	Durée de pointage en cuve	Contrôle visuel / documentaire
Façonnage / tressage	Façonnage et tressage des pâtons	Contrôle visuel
Durée de fermentation	Délai entre fin de pétrissage et début de cuisson	Contrôle documentaire