

CAHIER DES CHARGES DU LABEL ROUGE



BRIOCHE

LA/02/02

Caractéristiques certifiées communicantes

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



Validation	
Le Président de Vendée Qualité Didier MERCERON 	Le Président de la section Brioche Gilles FONTENEAU 

Objet / Modification	Date de validation
Modification du cahier des charges	Commission permanente du 9/01/2012

Maison de l'Agriculture
21, Boulevard Réaumur
85 013 La Roche sur Yon Cédex
Tél : 02. 51. 36. 82. 51 - Fax : 02. 51. 36. 84. 54
E-Mail : contact@vendequalite.fr

SOMMAIRE

1. NOM DU DEMANDEUR	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	4
3.3. Eléments justificatifs de la qualité supérieure	5
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
5.1. Schéma de vie	7
5.2. Méthode d'obtention	9
5.2.1. Caractéristiques des matières premières	9
5.2.2. Process de fabrication	11
5.2.3. Durée de fabrication selon le type de pousse	13
6. ETIQUETAGE	14
7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION.....	15



1. NOM DU DEMANDEUR

VENDEE QUALITE

Siège Administratif :

Maison de l'Agriculture
Boulevard Réaumur
85 013 La Roche sur Yon Cédex
Tél : 02. 51. 36. 82. 51
Fax : 02. 51. 36. 84. 54
Email : contact@vendeequalite.fr

Siège Social :

B. P. 533
Allée de la Jariette
85 305 Challans Cédex

2. NOM DU LABEL ROUGE

BRIOCHE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1. Présentation du produit

La brioche Label Rouge est présentée à la vente, sur un papier alimentaire et en sachet fermé et non perforé. Son poids minimum à la vente est de 300 g.

Elle est toujours vendue au consommateur final en frais, entière et non tranchée.
Sa forme est allongée rectangulaire de type barre.

Elle est fabriquée et cuite sur le même site.

Sa fabrication respecte la recette, les caractéristiques des matières premières utilisées et le process de fabrication décrits dans le présent cahier des charges.



3.2. Définition du produit courant

Le produit courant est une brioche non tressée, de type mousseline (brioche parisienne), vendue entière ou tranchée.

Le produit courant présente une mie plus compacte et une saveur plus plate que celle de la brioche Label Rouge.

3.3. Comparaison avec le produit courant

Point de différence	Produit Label Rouge	Produit courant de comparaison
Type, dosage et origine des matières premières utilisées	Liste positive de matières premières Pour chaque matière première : origine, caractéristiques déterminées et pourcentage minimum et/ou maximum d'incorporation défini	Caractéristiques non spécifiques
Composition de la brioche		
Farine	Farine de type 55 ou 45 Taux incorporation : 45% à 49%	Tout type de farine, pas de contraintes d'incorporation
Œuf	Oeuf entier frais ou œuf entier liquide frais (23% MS) Taux incorporation : 18% minimum Conservation des œufs entiers liquide frais entre 0 et 4 °C et DLC maximale de 21 jours après fabrication	Ovoproduits, sans limite d'utilisation
Beurre	Beurre frais ou concentré 14,5% minimum	Taux de matières grasses totales plus élevé, ajout de beurre liquide, matière grasse animale ou végétale, sans limite d'incorporation
Sucre	12% minimum	Taux de sucre moins important
Levain ou pâte fermentée	Présence obligatoire Produit dans l'atelier de fabrication	En général : absence de levain, donnant une mie plus tassée
Additifs	Ajout autorisé de : vitamine C et gluten dans la farine uniquement	Tout type d'additifs, selon la réglementation en vigueur
Paramètres de fabrication		
Tressage	Tressée à la main façon 3 brins en forme de barre allongée	Façonnée en pâtons, de tout type de forme : barre ronde, ovale, etc.
Surgélation des pâtons	Interdit	réglementation en vigueur
Pousse	Pousse lente avec des durées de pousse minimale et maximale définies	Pas de durée de type de pousse définie, pouvant entraîner une texture plus tassée et plus serrée du produit, si pousse rapide.
Dorure	A l'œuf entier exclusivement	Tout produit de dorure autorisé
Cuisson	Brioche pétrie et cuite sur le même site	Cuisson en terminaux de cuisson autorisée
	Four rotatif ou ventilé exclu	Tout type de four
	Température et durée de cuisson maîtrisées	Durée de cuisson plus courte et T° plus élevée, avec risque de caramélisation des sucres, si durée et température de cuisson trop importantes.
Conditionnement	Ensachage 4 h 00 maximum après sortie du four Pulvérisation d'alcool interdite	Pas de délai Pulvérisation d'alcool avant emballage
	Sachet fermé et non perforé	Pratique usuelle : présentée à la vente sans emballage (boulangerie traditionnelle) ou sachet perforé
	Brioche présentée en entier uniquement	Entière ou tranchée ou en découpe
	Poids minimum de 300 g	Pas de poids minimum

3.4. Eléments justificatifs de la qualité supérieure

La durée cumulée des phases de pointage et de pousse est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la brioche Label Rouge.

Cela permet d'obtenir une pâte aérée, parce que pétrie lentement et suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger ou de la pâte fermentée, en complément de la levure.

2 types de fermentation peuvent être conduits :

↳ Process en pousse directe : de 5 h minimum, le pointage durant alors 1 h minimum. Ce process est un process en continu, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.

↳ Process en pousse dirigée : de 24 h maximum, le pointage durant 30 mn minimum et la pousse dirigée 14 h maximum (voir § 5.2.3 : durée de fabrication selon le type de pousse). Ce process joue sur un fractionnement des opérations dans le temps par un ralentissement de la fermentation (à une température positive $\geq 4^{\circ}\text{C}$). Très utilisé par les artisans, il permet un découplage partiel entre la phase de pétrissage (une pétrissée unique et importante) et la phase de finition (qui peut être découpée en plusieurs fournées d'importance moindre).

Dans l'un ou l'autre cas, c'est l'activité naturelle des ferments qui permet l'obtention d'un produit final de qualité identique.

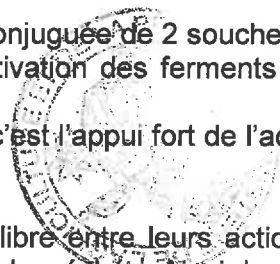
Le mot « pousse » désigne usuellement en boulangerie la fermentation de la pâte qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson.

Dans le cas de la brioche Label Rouge, cette fermentation est une fermentation douce, basée sur l'activité de ferments de type lactique, par opposition à d'autres types de fermentations aigres, qui s'appuient sur le développement de ferments de type acétique.

Une des spécificités de la brioche Label Rouge est l'action conjuguée de 2 souches :

↳ le levain (*Saccharomyces minor*) : il provoque l'activation des ferments lactiques de manière douce, pour obtenir la pâte aérée caractéristique.

↳ la levure boulangère (*Saccharomyces cerevisiae*) : c'est l'appui fort de l'action précédente, pour accélérer la fermentation.



La présence simultanée de ces 2 souches 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.

La fermentation comporte 2 phases :

↳ 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 CO_2 (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 CO_2 , de manière plus active, et favorise une texture aérée du produit final, juste avant la cuisson.

Le choix des matières premières est également un élément fondamental de la spécificité et de la qualité caractéristique de ce produit :

↳ La présence de matières grasses (dont beurre) est importante dans le produit courant, 4 fois plus que dans la brioche Label Rouge, qui n'admet que du beurre frais ou concentré. Le beurre liquide n'est pas autorisé ;

↳ La présence de sucre est plus importante (environ le double) dans la brioche Label Rouge que dans le produit courant ;


- ↪ La présence obligatoire de levain, qui a pour effet de renforcer l'obtention d'une mie aérée et légère ;
- ↪ La présence obligatoire de parfum d'alcool ;
- ↪ La température basse de cuisson pour la brioche Label Rouge, qui permet de prévenir de la caramélisation éventuelle du sucre, présent en quantité plus importante que dans le produit courant, et dont la cuisson se déroule à des températures largement supérieures à 180°C.

L'ensemble de ces caractéristiques spécifiques et leur combinaison (matières premières + process) aboutissent à un produit qui présente les spécificités sensorielles suivantes :

- ↪ blancheur de la mie
- ↪ irrégularité des alvéoles
- ↪ finesse de la croûte
- ↪ odeur d'alcool
- ↪ texture filandreuse et fondante
- ↪ goût et odeur intense.

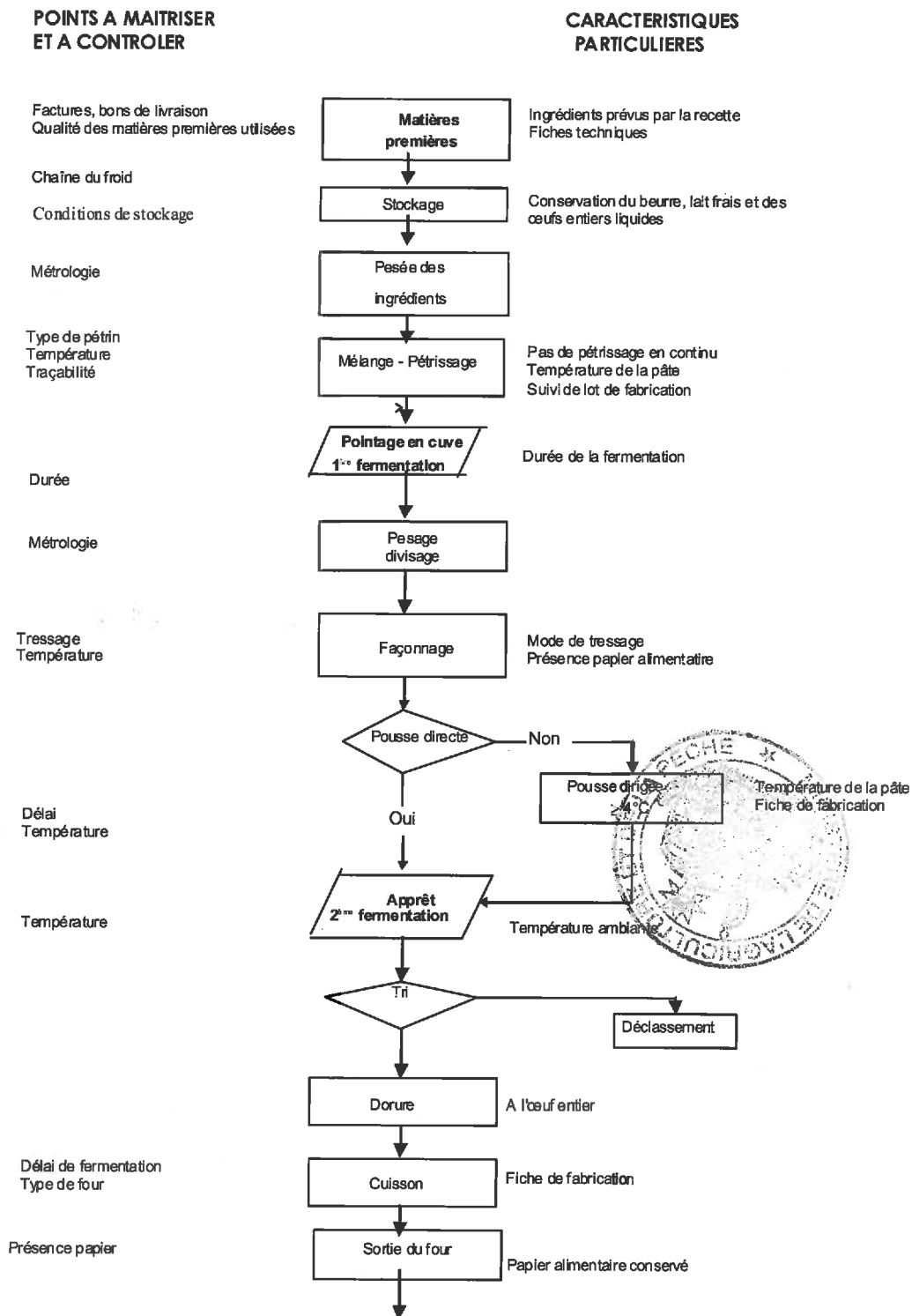
4. TRACABILITE

Tableau récapitulatif des éléments de traçabilité :

ETAPES	IDENTIFICATION	DOCUMENTS ET ENREGISTREMENTS
01. Réception des matières premières	n° de facture et date de réception	Etiquette, bon de livraison, facture Fiche technique Fiche de fabrication par lot
02. Pétrissage Mélange	n° de lot (= date de fabrication si 1 lot /jour)	 Fiche de fabrication par lot
03. Pointage		
04. Pesage		
05. Façonnage - Tressage		
06. Pousse (ou apprêt)		
07. Dorure		
08. Cuisson		
09. Conditionnement		
10. Etiquetage		
11. Stockage		
12. Transport		
13. Stockage en magasin		
14. Mise en rayon		

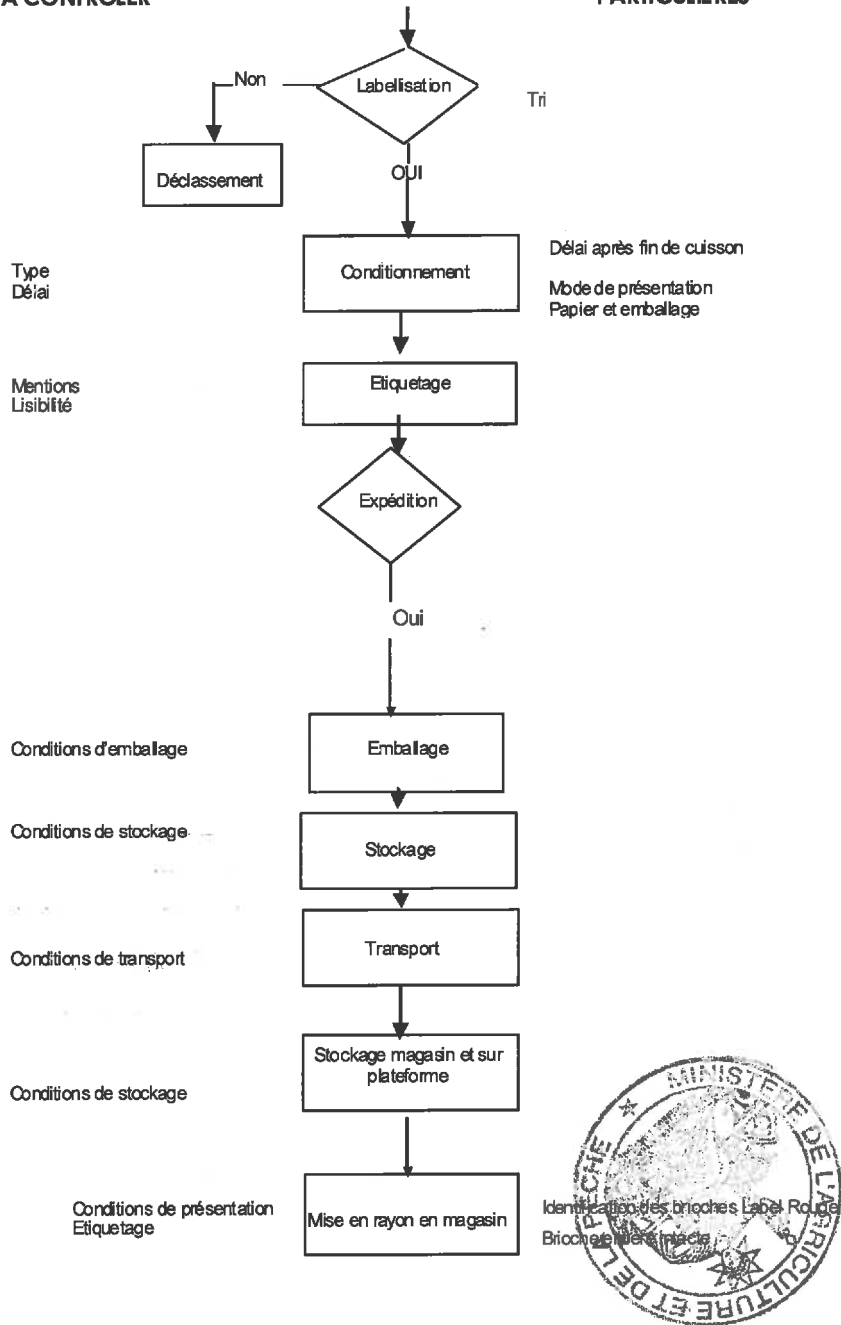
5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma de vie



**POINTS A MAITRISER
ET A CONTROLER**

**CARACTERISTIQUES
PARTICULIERES**



5.2. Méthode d'obtention

5.2.1. Caractéristiques des matières premières

La recette de fabrication de la brioche Label Rouge respecte strictement l'emploi des matières premières suivantes. Les caractéristiques et les taux d'incorporation sont décrits ci-dessous.

MATIERES PREMIERES	TAUX D'INCORPORATION ET CARACTERISTIQUES
Farine	Incorporation de 45 % mini à 49 % maxi, farine du levain incluse. Farine de blé panifiable de type T 55 ou T 45. Force boulangère de coefficient W de 180 minimum. Teneur en protéines globales de 10,5% minimum Ajout autorisé dans la farine : gluten et vitamine C : 300 mg/kg maximum Ajout d'améliorant de la farine : interdit
Oeufs	18 % minimum. Oeufs frais ou oeufs entiers liquides frais à 23% d'extrait sec minimum Les oeufs entiers liquides frais sont conservés à température comprise entre 0 et 4°C. La DLC maximale des oeufs entiers liquides frais est de 21 jours après fabrication.
Beurre	14,5 % minimum. Beurre frais ou concentré exprimé en beurre reconstitué
Sucre	12 % minimum. Saccharose et/ou sucre inverti
Levain ou pâte fermentée	Présence obligatoire.
Levure boulangère fraîche	1,5 % maximum.
Sel	0,8 % minimum à 1% maximum.
Parfum alcool	1 % minimum Eau de vie, cognac ou rhum, à 44% de vol minimum. L'alcool peut être introduit sur support gel.
Arômes	Facultatif. - arômes : arôme vanille naturel ou identique nature, eau de fleur d'oranger.
Lait, eau	6 % maximum, lait et eau du levain inclus

L'incorporation des ingrédients dans la recette de la brioche Label Rouge est calculée en pourcentage selon le ratio suivant :

$$\frac{\text{Poids de l'ingrédient}}{\text{Poids total du mélange}} \times 100$$

Le pourcentage minimal de beurre à introduire dans la recette est indiqué en faisant référence au beurre fin à 82 % de matière grasse butyrique (cf. définition des termes).

En cas d'utilisation de beurre concentré (> 96% de matière grasse butyrique), l'équivalence est calculée selon les ratios ci-dessous.

L'objectif est de rapporter le pourcentage de beurre incorporé en beurre à un taux de matière grasse butyrique à 82%.

Beurre concentré => Matière grasse butyrique à Y%

Beurre reconstitué => 82% de matière grasse butyrique

Δ = Pourcentage de la recette en équivalent beurre reconstitué.

Mode de calcul : $\Delta = \frac{\text{Poids de beurre concentré mis en œuvre} \times Y \% \times 100}{82 \% \times \text{poids total de la pétrissée}}$

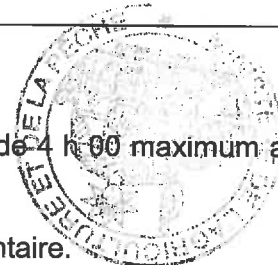
Le taux de matière grasse butyrique Y peut varier de 96 à 99, ... %.

Les pourcentages d'introduction d'eau et/ou de lait et de farine sont calculés en tenant compte de l'eau et de la farine contenues dans le levain ou la pâte fermentée.



5.2.2. Process de fabrication

ETAPE	CARACTERISTIQUES
Pétrissage	Pétrin en continu exclu. Température de la pâte : 24 à 28°C.
Pointage	30 minutes minimum, si pousse dirigée. 1 heure minimum, si pousse directe.
Façonnage - Tressage	Brioche tressée, à la main façon 3 brins De forme allongée rectangulaire de type barre
Pousse dirigée	Pâte à une température $\geq 4^{\circ}\text{C}$ à cœur, pendant 14 h maximum et 5 heures minimum hors de la chambre réfrigérée.
Pousse ou apprêt	Température ambiante, de 35° C maximum
Durée de fermentation (fin du pétrissage / début de cuisson)	5 heures minimum en pousse directe, 24 heures maximum en pousse dirigée.
Dorure	A base d'œufs entiers : œufs coquille ou œufs entiers liquides frais à 23 % d'extrait sec minimum.
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.
Ensachage - Conditionnement	Entière uniquement. 300 g minimum. Ensachage obligatoire dans un délai de 4 h 00 maximum après la sortie du four. En poche non perforée et fermée. Présence et maintien du papier alimentaire. Pulvérisation d'alcool interdite.



5.2.3 Caractéristiques spécifiques à chaque étape de la fabrication

PETRISSAGE :

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 par lot.

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

POINTAGE :

Il s'agit de la première fermentation de la pâte en cuve.

La durée minimale de cette étape est d'1 heure, si pousse directe, ou de 30 minutes, si pousse dirigée.

Cette étape est suivie du pesage ou divisage de la pâte en pâton unitaire, nécessaire pour assurer un poids constant en adéquation avec le poids annoncé à la vente. Cette opération s'opère sur la masse totale de la pétrissée soit par une diviseuse – peseuse, soit à la main. Elle consiste à diviser un volume de pâte en un nombre de pâtons réguliers en poids.

La diviseuse - peseuse effectue des découpages volumétriques ou par pesée des pâtons.

FAÇONNAGE – TRESSAGE :

Le façonnage consiste à mettre en forme allongée les pâtons et à les tresser.

La brioche Label Rouge est obligatoirement tressée à la main.

La tresse peut être réalisée soit à partir de 3 pâtons, soit à partir d'un seul pâton recourbé en cornet de reconstituer une tresse façon trois brins.

La brioche tressée doit avoir une forme allongée, rectangulaire, de type barre.

La brioche est ensuite posée sur du papier alimentaire avant sa cuisson, soit dans un moule, soit sur une plaque.



POUSSE DIRIGEE :

Cette phase est facultative selon le process et l'équipement utilisés. Elle permet, sans la bloquer, de maîtriser la fermentation de la pâte en la plaçant dans une chambre à température maîtrisée : $\geq + 4^{\circ}\text{C}$. Elle se situe entre la fin du façonnage et le début de la phase d'apprêt.

POUSSE DIRECTE :

Cette étape de deuxième fermentation de la pâte, appelée aussi phase d'apprêt, se déroule à température ambiante maîtrisée : dans tous les cas de 35°C maximum. Elle doit permettre d'obtenir une tresse bien dessinée et détachée. La pâte de celle-ci doit rester souple et non croûtée.

DUREE DE FERMENTATION :

Il s'agit de la durée de fermentation entre l'heure de fin du pétrissage et l'heure de début de la cuisson.

Ce délai, garant de la levée de la pâte et de la qualité de la brioche, doit être de :

↳ 5 heures minimum pour le process en pousse directe.

↳ 24 heures maximum pour le process en pousse dirigée. Dans ce cas, la durée en chambre réfrigérée est limitée à 14 heures maximum et la durée de fermentation hors de la chambre réfrigérée est de 5 heures minimum.

ENSACHAGE-CONDITIONNEMENT

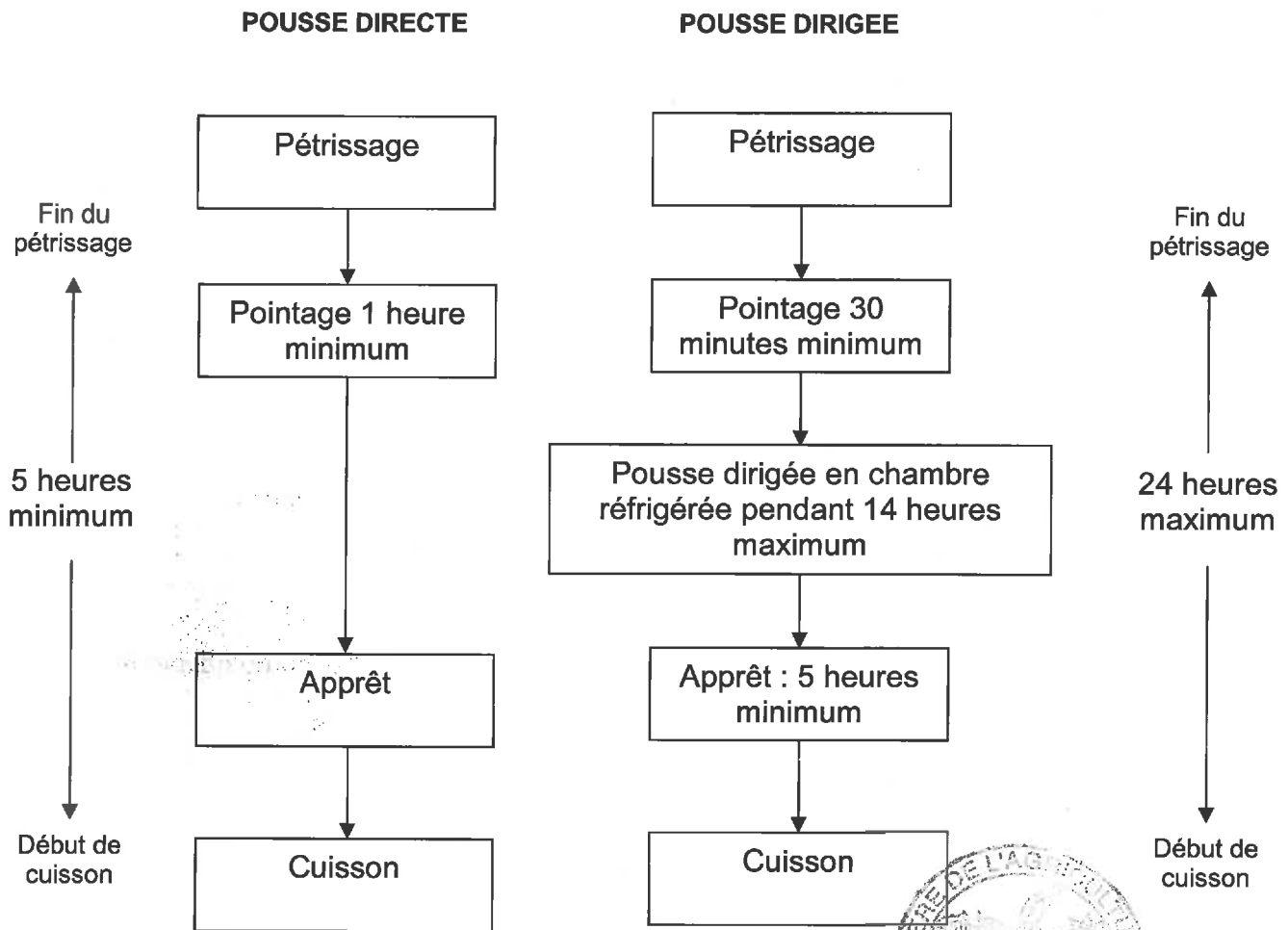
L'ensachage est obligatoire pour toute brioche présentée à la vente.

L'ensachage doit intervenir dans un délai de 4 heures maximum après la fin de cuisson pour permettre à la brioche de garder toute sa fraîcheur, et ainsi éviter le dessèchement.

L'emballage utilisé est une poche fermée et non perforée.

Les mentions figurant sur l'étiquetage sont détaillées au paragraphe 6. Etiquetage.

5.2.4. Durée de fabrication selon le type de pousse



2 types de fermentation peuvent être conduits :

↳ Le process avec pousse directe, qui dure 5 h minimum (le pointage durant alors 1 heure minimum) ; ce process est un process en continu, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.

↳ Le process avec pousse dirigée, qui s'étale sur 24 h maximum entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, avec un pointage de 30 mn minimum et une pousse dirigée de 14 h maximum (voir diagramme ci-dessus). Ce process joue sur un fractionnement des opérations dans le temps par un ralentissement de la fermentation (à une température positive $\geq 4^{\circ}\text{C}$) : ce process permet un découplage partiel entre la phase de pétrissage (une pétrissée unique et importante) et la phase de finition (qui peut être découpée en plusieurs fournées d'importance moindre).

Le choix entre les 2 types de pousse (directe ou dirigée) répond à la possibilité d'assouplir l'organisation du travail :

↳ Dans le cas de la pousse directe, il faut cuire l'ensemble de la pétrissée dans la même fournée.

↳ Avec la pousse dirigée, il est possible de fractionner et répartir la même pétrissée en plusieurs fournées (ou cuissons).

6. ETIQUETAGE

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage du produit Label Rouge mentionne au minimum :

- Le logotype Label Rouge, dans le respect de sa charte graphique
- Le numéro d'homologation du Label : LA/02/02
- Les caractéristiques certifiées communicantes
- L'acronyme et l'adresse de l'ODG.



7. PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER ET METHODE D'EVALUATION

Etape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Types et dosages des matières premières utilisées	Farine	<ul style="list-style-type: none"> - De 45 à 49% (farine du levain compris) - Farine de type T 55 ou T 45 - Force boulangère de coefficient W de 180 minimum - Teneur en protéines globales 10,5% minimum 	Contrôle visuel et documentaire
	Œufs	18 % minimum Œuf frais ou œuf entier liquide frais à 23 % de matières sèches minimum Conservation des œufs entiers liquides frais entre 0 et 4°C et DLC de 21 jours maximum après fabrication.	Contrôle visuel et documentaire
	Beurre	Beurre frais ou concentré, exprimé en beurre reconstitué 14,5 % minimum de beurre fin ou de beurre reconstitué	Contrôle visuel et documentaire
	Sucre	Sucre et/ou sucre inverti 12 % minimum	Contrôle visuel et documentaire
	Levain ou pâte fermentée	Présence obligatoire et produit dans les ateliers de fabrication	Contrôle visuel et documentaire
	Levure	Levure boulangère fraîche 2 % maximum	Contrôle visuel et documentaire
	Sel	Sel marin, incorporé de 0,8 à 1 %	Contrôle visuel et documentaire
	Parfum	1 % minimum Eau de vie, rhum ou cognac à 44% de volume L'alcool peut être introduit sur un support gel	Contrôle visuel et documentaire
	Arômes	Arômes facultatifs : arôme vanille naturel ou identique nature, eau de fleur d'oranger.	Contrôle visuel et documentaire
	Eau et/ou lait	Eau potable et/ou lait frais, pasteurisé ou UHT 6 % maximum, eau de la pâte fermentée ou de levain	Contrôle visuel et documentaire



Étape	Point à contrôler	Valeur cible	Méthode d'évaluation
Fabrication	Pétrissage	Température de la pâte en fin de pétrissage : 24 à 28 °C Pétrin en continu exclu	Contrôle visuel et documentaire
	Délai de pointage en cuve	1 h 00 minimum pour les fabrications directes en continu 30 mn pour les process avec une pousse dirigée	Contrôle documentaire
	Façonnage	Brioche tressée, à la main façon 3 brins De forme allongée rectangulaire de type barre	Contrôle visuel
Fabrication	Pousse dirigée	Etape facultative : - Pâte ≥ 4°C à cœur 14 heures maximum entre la fin du façonnage et la phase d'apprêt et 5 heures minimum de fermentation hors chambre réfrigérée	Contrôle visuel et documentaire
	Dorure	A base d'œufs entiers : œufs coquille ou œufs entiers liquides frais à 23 % d'extrait sec minimum	Contrôle visuel et documentaire
	Délai avant cuisson Durée de fermentation entre fin de pétrissage et début de cuisson	5 heures minimum en pousse directe à 24 heures maximum en pousse dirigée	Contrôle visuel et documentaire
	Cuisson	Four tunnel ou à sole uniquement T° 140-180 °C Durée entre 20 et 45 mn Aspect à la sortie du four : dorée, levée et tressée	Contrôle visuel et documentaire
Étiquetage	Ensachage-Conditionnement	Entière uniquement, d'un poids minimum de 300 g Ensachage obligatoire dans un délai de 4 h 00 maximum après la sortie du four, en poche non perforée et fermée Présence et maintien du papier alimentaire Pulvérisation d'alcool interdite	Contrôle visuel et documentaire
	Mentions figurant sur l'étiquetage	Chaque sachet est identifié par une étiquette Label Rouge portant les caractéristiques communicantes.	Contrôle visuel

