

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

Cahier des charges de la dénomination « Brioche vendéenne »

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

-Les modifications apparaissent ci-dessous en caractères **gras**

-Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXXX~~

~~A.B.V.~~

~~ASSOCIATION BRIOCHE DE VENDEE~~

~~10 bis, place Turgot
85000 LA ROCHE SUR YON~~

~~Tél : 02 51 47 34 56~~

~~Fax : 02 51 47 34 60~~

~~Contact : Secrétariat ABV~~

**~~DOSSIER DE
DEMANDE D'UNE IGP
(Indication Géographique Protégée)
POUR
LA BRIOCHE VENDEENNE~~**

Rédacteur B.HUGUIES	Vérificateur P.ROSSET
Visa d'approbation du Président du Comité de Certification LC de l'ACLAVE JY.GUYON	Visa d'approbation du Président de l'Association Brioche de Vendée A.RABREAU

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arboreal – 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

SOMMAIRE

~~1- GROUPEMENT QUALITE DEMANDEUR~~

~~2- NOM ET TYPE DU PRODUIT~~

~~3- DESCRIPTION DU PRODUIT BRIOCHE VENDEENNE~~

~~4- AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION~~

~~4.1- ZONE REVENDIQUEE PAR ABV DANS SA DEMANDE D'IGP :~~

~~4.2- RAISONS DE CE CHOIX :~~

~~4.3- ARGUMENTATION DE LA DELIMITATION DE LA ZONE IGP :~~

~~5- ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT~~

~~6- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA BRIOCHE VENDEENNE~~

~~7- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE~~

~~7.1- UN HISTORIQUE LOCAL RICHE~~

~~1° Lien entre les différentes dénominations à l'origine du terme “ brioche vendéenne ” et leur localisation géographique):~~

~~2° Historique et traditions vendéennes liées au produit : un très fort ancrage de la brioche dans les rites locaux~~

~~3° Des rites persistants qui se combinent à une généralisation de la production et de la consommation~~

~~4° Naissance d'une appellation qui s'est généralisée et uniformisée au fil du temps~~

~~7.2- UNE NOTORIETE GRANDISSANTE ET DEMONTREE~~

~~7.3- UN POIDS ECONOMIQUE CERTAIN~~

~~1° Un marché significatif :~~

~~2° Un secteur artisanal et industriel économiquement important pour la Vendée~~

~~7.4- IMPLICATION ET REPRESENTATIVITE PROFESSIONNELLES~~

~~8- REFERENCES DE LA STRUCTURE DE CONTROLE~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~9- LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE~~

~~ANNEXES 1 à 4 :~~

~~Annexe 1 : Revue de presse et d'articles témoignant de la notoriété actuelle de la Brioche Vendéenne~~

~~Annexe 2 : Exemple d'étiquetages et d'enseignes utilisés pour promouvoir la Brioche Vendéenne~~

~~Annexe 3 : Des gâteaux traditionnels devenus brioches (par JP BERTRAND - CREANIM)~~

~~Annexe 4 : Enquête de notoriété pour la Brioche Vendéenne (par la Junior Entreprise OSER)~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

1- GROUPEMENT QUALITE DEMANDEUR

L'ASSOCIATION BRIOCHE DE VENDEE, sise au
40 bis place Turgot
85 000 LA ROCHE SUR YON
tel : 02.51.47.34.56
fax : 02.51.47.34.60

Contact:

~~Secrétariat – Association Brioche Vendéenne – ABV~~

~~L'Association (loi 1901), qui s'est constituée en Novembre 1995, a pour objet de promouvoir, protéger et garantir la qualité de la brioche vendéenne par toutes actions de recherche, contrôle et promotion du produit par l'obtention de signes de qualité homologués.~~

~~ABV regroupe aujourd'hui :~~

~~–130 artisans~~

~~–6 industriels~~

~~–6 magasins distributeurs possédant un atelier de fabrication de boulangerie.~~

~~Le conseil d'administration est composé d'un collège d'artisans et d'un collège d'industriels.~~

~~Son président actuel est Mr Alain RABREAU, industriel, et son vice-président Mr Emmanuel BROCHOIRE, artisan.~~

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 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.

TYPE DE PRODUIT

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

2-1) NOM ET TYPE DU PRODUIT

BRIOCHE VENDEENNE

« Brioche vendéenne »

~~Produits de la Boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie (conformément à l'annexe 1 du règlement CEE n° 2081/92).~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

3-2) DESCRIPTION DU PRODUIT BRIOCHE VENDEENNE

La brioche est du type défini par l'annexe 1 du règlement CEE n° 2081/92 du 14 juillet 1992 comme produit de la boulangerie.

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 ~~sensorielles et organoleptiques~~ suivantes :
Nota : les informations contenues dans ce paragraphe sont la synthèse d'une analyse sensorielle menée avec l'agence nantaise du cabinet conseil ADRIANT (rapports d'étude n° 96.30.628 et 97.30.652). Cf. annexe 5.

- pour son aspect : tressée ~~sur le dessus et~~ dorée sur le dessus, de forme régulière, ~~en barre, ronde ou ovale~~ d'une couleur globale dorée ;

~~Elle est présentée en sachet, sur un papier alimentaire, tranchée ou non tranchée (entière). Elle est toujours vendue au consommateur final en frais.~~

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

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

- pour son goût : ~~avec un goût en adéquation avec son odeur, c'est à dire à dominante~~ **dominé par** un arôme provenant de l'emploi d'une eau-de-vie **ou de rhum** ou d'une eau-de-vie et **parfois** d'un autre parfum (fleur d'oranger ~~et/ou~~ vanille), alliée à un goût secondaire de beurre.

~~La brioche vendéenne ne peut pas être confondue avec une brioche parisienne de type mousseline.~~

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).

4-3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION

4.1- Zone revendiquée par ABV dans sa demande d'IGP :

Département de la Vendée et zones limitrophes.
(voir détail en 4.3 + carte)

Contexte général, histoire et géographie :

La « Brioche vendéenne » est née d'un territoire spécifique, plus large que la Vendée administrative, dont la carte jointe permet de comprendre les contours :

— au nord-est, à cheval sur les départements du ~~de~~ Maine et Loire (jusqu'aux portes d'Angers) et de la Vendée, le Bocage ;

— au sud-est, s'appuyant sur les départements des Deux Sèvres (jusqu'à Niort), de la Charente-Maritime (jusqu'à Rochefort) et de la Vendée, la Plaine et le Marais ;

— à l'ouest, limitée par l'Atlantique, la Côte et le tourisme balnéaire ;

— au nord, en bordure de la Loire (jusqu'à Nantes), la continuité d'une zone urbaine de consommation et de production de la « Brioche vendéenne ».

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~Le produit et le savoir faire, qui était attaché, se sont diffusés dans cette zone par l'intermédiaire des apprentis formés en Vendée.~~

~~La composition originelle du produit s'appuie sur cette géographie composée, qui explique la provenance des ingrédients de base : **céréales** fortement implantées dès le haut Moyen Âge en Bocage, Plaine et Marais (abbayes de la Grainetière, Grammont, Maillezais, Nieul sur l'Autize, Mareuil sur Lay...); climat océanique et **production** laitière et **beurrière** dans le Bocage et le Marais; **œufs** particulièrement abondants en élevage naturel au moment de Pâques ; **alcools** issus du pays (eau de vie locale), ou du Sud (cognac), et de l'extérieur (rhum, par Nantes et La Rochelle).~~

~~4.2- Les raisons de ce choix :~~

~~Le bassin d'origine des gâteaux qui ont donné naissance à la brioche vendéenne est bien en Vendée (voir Annexe 3 pages 1 à 3). ABV avait bien intégré le fait que des artisans vendéens se sont "expatriés" hors département en incluant les cantons limitrophes. Le développement industriel de la fabrication de brioche vendéenne est localisé dans la zone revendiquée.~~

4.3- Argumentation de la délimitation de la zone IGP:

~~Tenant compte des remarques formulées lors de l'expertise IGP, ABV a procédé à une interrogation des Fédérations d'Artisans Boulangers des départements limitrophes, afin de déterminer précisément et sur la base des critères proposés par l'expert IGP, la localisation des artisans fabricant de manière régulière, en quantité significative et avec une communication explicite sur l'appellation brioche vendéenne dans chacun des départements limitrophes.~~

~~Dans un second temps, une réunion avec tous les présidents de fédérations s'est tenue le 11 juin 1999, afin de délimiter la zone.~~

~~Nous joignons en annexe n°1 la copie des réponses apportées par les Fédérations professionnelles des 4 départements limitrophes. Le choix des cantons retenus s'appuie sur l'avis de ces fédérations, qui correspondent à la zone historique de fabrication de la Brioche Vendéenne.~~

~~En ce qui concerne le département du Maine et Loire, la demande d'inclure la totalité du département ne correspond pas à la zone historique, car le fleuve LOIRE constitue la limite naturelle géographique et culturelle. Cette position définitive a été adoptée en concertation avec la fédération du Maine et Loire. La définition de la zone s'appuie aussi sur les mouvements d'apprentis et boulangers issus de Vendée, qui ont répandu cette fabrication dans les zones limitrophes de ce département.~~

~~L'ensemble des démarches réalisées et des documents joints (rencontres, courriers, Conseil d'Administration) (annexe 1) démontre abondamment le soin particulier qui a été apporté pour assurer une assise solide et fondée sur un large consensus auprès des Fédérations Professionnelles concernées (5 départements) à la délimitation de la zone IGP~~

~~**La position définitive d'ABV, à l'issue de cette réunion et au regard des réponses apportées par les fédérations à l'ABV, et en accord avec les présidents de fédérations départementales, est la suivante :**~~

~~voir carte couleur jointe :~~

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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

Département de la Vendée : toutes les communes.

Département de la Loire-Atlantique :

~~inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire soit les cantons de Clisson, Aigrefeuille sur Maine, Légé, Machecoul, Saint-Philbert de Grand-Lieu, Bourgneuf en Retz, Pornic, Paimboeuf, Saint-Père en Retz, Le Pellerin, Bouaye, Rezé, Vertou, Basse-Goulaine, Vallet, Le Loroux Bottereau, Nantes (partie au Sud de la Loire), Saint-Herblain Ouest-Indre (partie au Sud de la Loire)~~

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), Paimboeuf, 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, Vieilleville, Villeneuve-en-Retz, Vue.

Département de Maine-et-Loire :

~~inclusion de tout le territoire du département situé en dessous de la Loire (jusqu'à Saumur) soit les cantons de Champtoceaux, Montevrault, Beaupréau, Montfaucon, Cholet, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Chemillé, Saint-Florent Le Vieil, Vihiers, Montreuil-Bellay, Saumur, Saumur Sud, Doué-la-Fontaine, Gennes, Ponts-de-Cé, Thouaré~~

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, Chalonnès-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, Denezé-sous-Doué, Distré, Doué-la-Fontaine, Épiéds, 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, 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-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, Soullaines-sur-Aubance, Souzay-Champigny, La Tessoualle, Toutlemonde, Trémentines, Tuffalun, Turquant, Les Ulmes, Val-du-Layon, Varrains, Vauchrézien, Vaudelnay, Les Verchers-sur-Layon, Verrie, Vezins, Yzernay.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

Département des Deux-Sèvres :

~~les cantons de Mauléon, Argenton-Château, Bressuire, Cerizay, Monteoutant, Parthenay, Secondigny, Coulonges-sur-l'Autize, Mazières-en-Gâtine, Champdeniers, Saint-Maixent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé-Le-Mignon, Thouars, Saint-Varent, Prahecq~~

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, Fénerly, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Fontenay-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-Hérison, 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, Traves, Usseau, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime :

~~les cantons de Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille-d'Aunis, Tonny-Charente, Rochefort~~

communes d'Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelailon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cramchaban, Croix-Chapeau, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alléré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loireles-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuallé-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, Tonny-Charente, Vandré, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

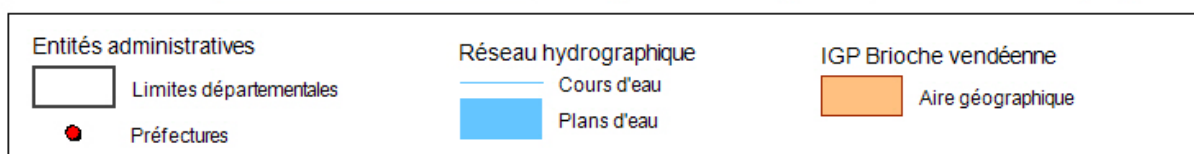
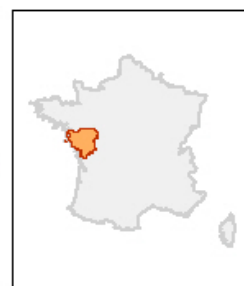
Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.



Aire géographique IGP Brioche vendéenne



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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~Cette zone comprend, sur le plan du potentiel de production, tous les sites industriels qui fabriquent de la brioche vendéenne mentionnée comme telle sur leurs emballages.~~

~~Cette zone inclut par ailleurs, au niveau de la Vendée, plus de 400 artisans boulangers qui fabriquent de la brioche vendéenne, dont beaucoup en font une communication explicite aux abords de leurs magasins comme argumentaire de vente, plus particulièrement dans les zones de fort passage touristique (la Vendée est le 2ème département touristique de France depuis plusieurs années).~~

~~Les éléments historiques recueillis, spécifiés plus loin dans ce dossier, prouvent la pertinence du choix de cette zone. (cf paragraphe 7 « éléments justifiant le lien avec l'origine géographique »)~~

~~L'histoire du produit s'est construite à partir des habitudes alimentaires particulières, et notamment de la brioche « pacaude » fabriquée dans les fermes à l'occasion des fêtes de Pâques, et au sortir de l'hiver et du Carême ; comme des gâteaux confectionnés par les artisans et cuites dans leurs fours, pour les repas de mariage. La teneur en sucre plus élevée que celle des autres brioches s'explique, à l'origine de la recette, par le besoin et l'envie de cet ingrédient au sortir d'une période d'hiver caractérisée par des privations, et une alimentation à base de pain gris de moins bonne appétence. La fabrication réalisée aujourd'hui par les industriels est issue de l'artisanat, qui étaient artisans il y a moins de 30 ans.~~

~~Cet enracinement territorial, patrimonial et socio-économique explique la démarche engagée par les professionnels, artisans et industriels, pour protéger le combiné « 1 recette + 1 terroir », afin d'éviter la banalisation du produit, et son appropriation par d'autres intervenants. Cette démarche s'est appuyée sur les idées d'identification de l'origine et de la qualité, avant de se préoccuper des outils de cette protection. Pendant la phase préparatoire de rédaction du cahier des charges, 3 groupes de travail paritaire ont été constitués, pour étudier les points suivants : identification de l'origine et de la qualité, communication et IGP.~~

~~La démarche a été conduite sous le pilotage de l'Association Brioche de Vendée, constituée dès novembre 1995, qui rassemble 130 artisans, 6 industriels et 6 distributeurs (possédant un atelier de fabrication de boulangerie). Le Conseil d'administration est composé de 2 collègues : artisans et industriels. L'équilibre entre les 2 composantes se reflète dans la représentation : le président est Alain RABREAU, industriel, et le vice président, Emmanuel BROCHOIRE, artisan.~~

~~La détermination de la zone a fait l'objet d'un consensus entre les fédérations départementales d'industriels et d'artisans concernées (Loire Atlantique, Maine et Loire, Deux Sèvres, Charente-Maritime et Vendée). Les 2 Chambres Consulaires, Métiers et Commerce et Industrie, sont membres de droit de l'Association depuis sa création.~~

5-4) ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRES DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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

~~L'origine du produit se justifie par l'implantation du site de fabrication sur la zone définie précédemment.~~

~~L'origine du produit se prouve donc :~~

~~⇒ implicitement par l'inclusion du fabricant dans cette zone, tous les fabricants sont dans la zone et aucun n'importe de la brioche de l'extérieur ;~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

⇒ explicitement par une information figurant sur l'emballage du produit et/ou sur son lieu de vente, précisant les coordonnées du fabricant et celles du lieu de fabrication, preuve de l'origine du produit.

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 ».

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

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** ~~de la manière suivante :~~

- ~~— pour tous, artisans et industriels : fiche de fabrication correspondant à 1 lot, et emballage dans un sachet individuel en sortie de fabrication ;~~
- ~~— pour les artisans : le sachet porte le N° de lot et d'étiquette ;~~
- ~~— pour les industriels : le sachet porte l'heure et la date d'emballage.~~

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.

~~Ce procédé~~ **La fiche de fabrication** permet à ~~chacun des systèmes~~ 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).

6—5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA BRIOCHE VENDEENNE DU PRODUIT

L'obtention de la Brioche Vendéenne respecte strictement l'emploi des matières premières et les méthodes de fabrication décrites ci-dessous :

5.1. Caractéristiques des matières premières

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

MATIERES PREMIERES UTILISEES	CARACTERISTIQUES	ORIGINE DES MATIERES PREMIERES
Farine	42 à 52 % (*) Farine de blé panifiable de type 65, 55 ou 45 , à 45 à 55% (*) 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 zone 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 > 14 % (*) 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*****) > 12,5 % (*)	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 > 9 % (*)	Fournisseurs professionnels
Levain ou Pâte fermentée	Présence obligatoire	Produit dans les ateliers de fabrication
Levure boulangère fraîche	< 2 %-(*)	Fournisseurs professionnels
Parfum alcool	≥ 0,5 % (*) minimum de : 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. Si présence : vanille naturelle ou identique nature 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.**

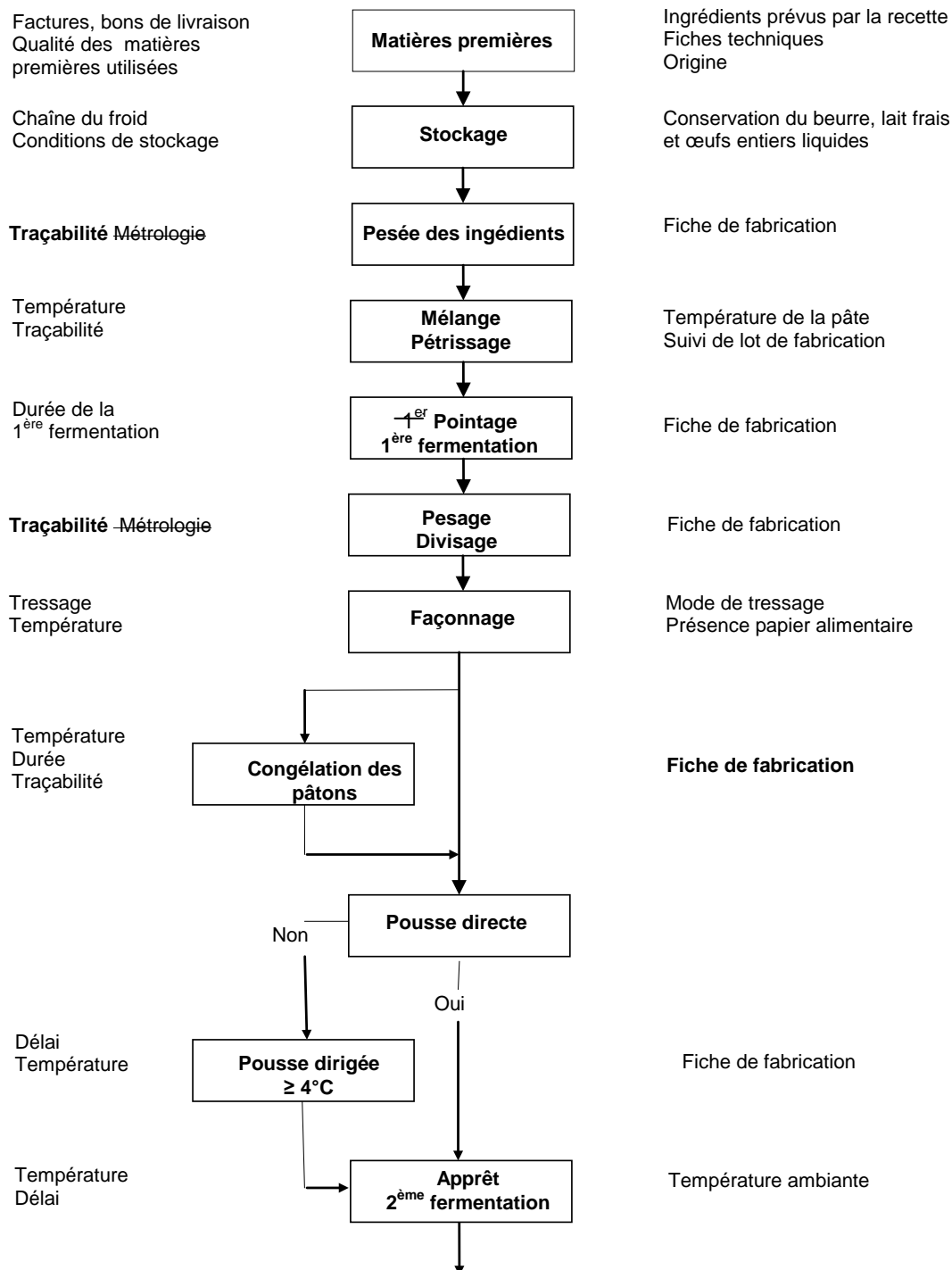
En cas d'utilisation de beurre concentré à Y % de matière grasse butyrique (Y supérieur à 96 %), l'équivalent en beurre reconstitué est calculé selon la formule :

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 DE LA BRIOCHE

Points à maîtriser ou à contrôler

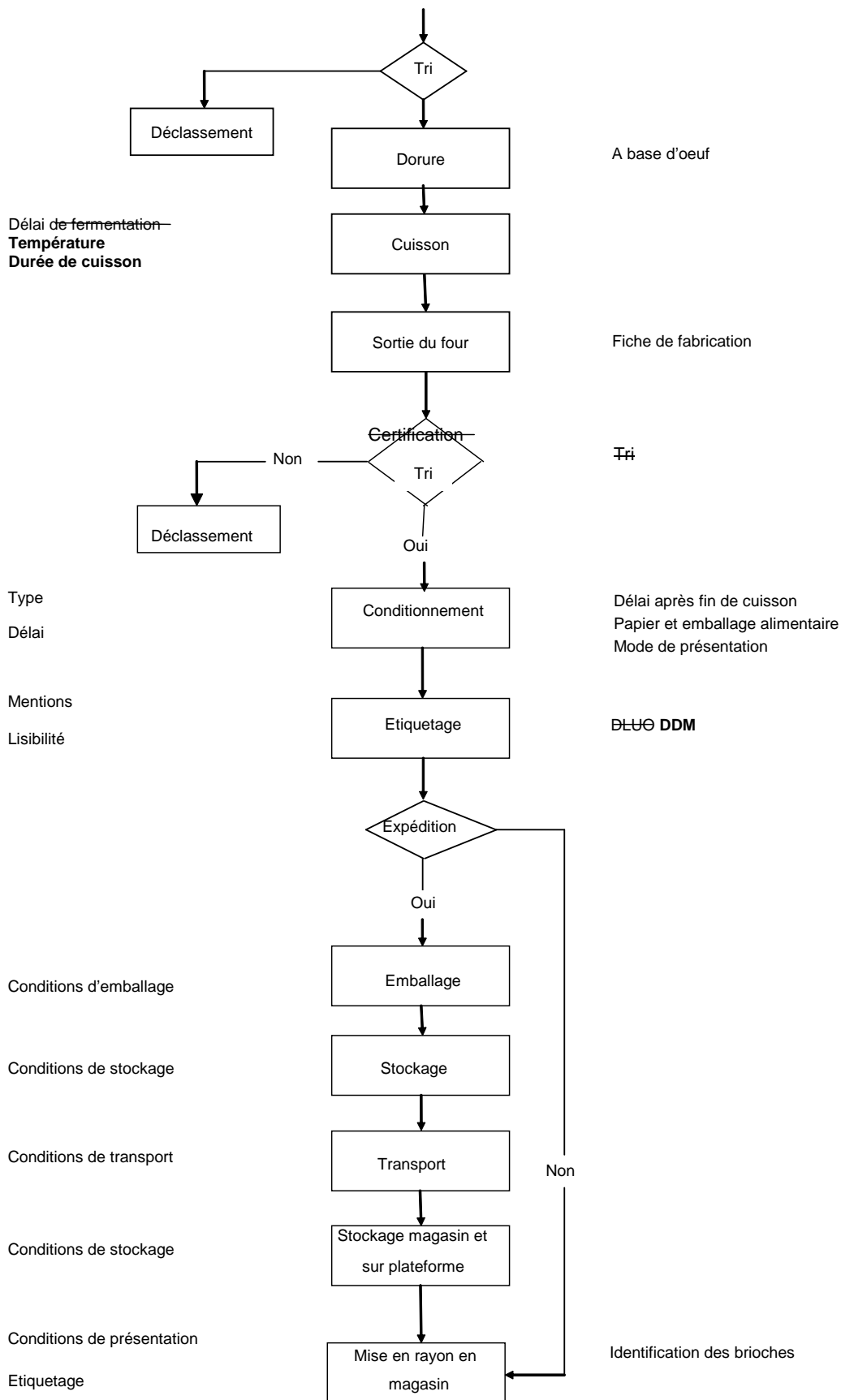
Caractéristiques particulières



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

Points à maîtriser ou à contrôler

Caractéristiques particulières



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

5.3. Méthodes de fabrication

PROCESS	CARACTERISTIQUES
Pétrissage	Pétrin en continu exclu Température de la pâte : 22 à 28°C
Pointage	30 min 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 $\geq 4^{\circ}\text{C}$ 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, à 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 : aspect en fin de cuisson
Démoulage	Présence et maintien du papier alimentaire
Conditionnement	Entière ou tranchée (épaisseur de la tranche > 12 mm)
Ensachage	1h30 minimum à 4 heures maximum après la fin de la cuisson Sachet transparent et fermé Sans pulvérisation d'alcool.
Etiquetage	Chaque sachet est identifié par une étiquette validée, qui porte toutes les mentions réglementaires (N° de lot, DLUO ...). DLUO-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
Transport	Véhicules isothermes ou frigorifiques au delà de 80 km
Mise en marché	Brioche intacte, exposée dans un lieu sec et protégé du soleil

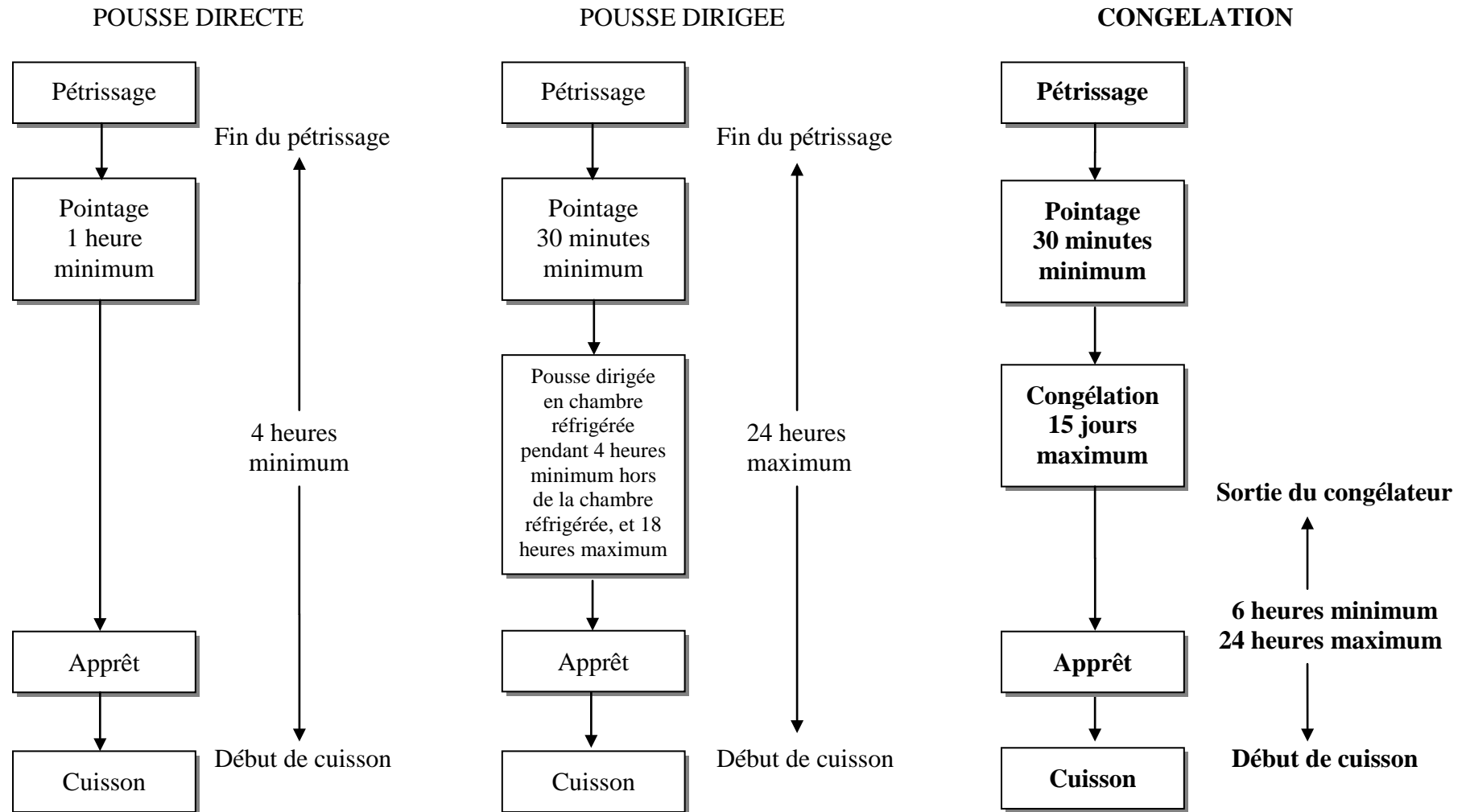
- ~~En ce qui concerne la confection et la présentation « façon 3 brins », les 2 techniques (« 3 brins » et « 1 brin », façonnées à la main et en tresse) sont utilisées indifféremment chez tous les fabricants (artisans, industriels et grande distribution) : le poids total du (des) pâton (s) est~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~identique dans les 2 cas [à savoir 300 g minimum], comme le résultat final après cuisson. (cf photo couleur en début de dossier).~~

- ~~• Voir ci-dessous — tableau présentant la pousse continue et la pousse dirigée :~~

2-3 TYPES DE DUREE SELON LE MODE DE POUSSE-FABRICATION



Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~La présence simultanée de ces 2 souches de saccharomyces permet un équilibre entre leurs actions (douce au départ, forte ensuite), qui donne une pâte suffisamment aérée et pas desséchée, avec pour conséquence une amélioration des qualités gustatives et de conservation.~~

~~La fermentation qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, désignée usuellement par le vocable de « pousse », comporte 2 phases :~~

~~⇒ le pointage, qui se situe entre la fin du pétrissage et le début du façonnage et tressage spécifiques à la Brioche Vendéenne. L'objectif de cette 1^o phase est de développer des arômes : la fermentation des glucides de la farine produit des alcools qui assurent goût et saveur et du CO² qui assure le volume. Au cours de cette 1^o phase, la pâte perd en élasticité, mais gagne en ténacité.~~

~~⇒ l'apprêt, qui se situe après le façonnage et tressage, juste avant la cuisson (mise au four). L'objectif de cette 2^o phase est de poursuivre la production de CO², de manière plus active, afin de favoriser une texture aérée du produit final, juste avant la cuisson.~~

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 le même fournée ; avec la pousse dirigée, il est possible de fractionner et répartir la même pétrissée en plusieurs fournées (ou cuissons). Cette possibilité est issue des adaptations traditionnelles de la fabrication d'origine paysanne ou artisanale.

● II* Comparaison avec un autre type de brioche (la brioche parisienne) :

Par rapport à d'autres viennoiseries, la brioche parisienne est la plus proche, tandis que le kloughof est une viennoiserie très différente, incorporant des fruits confits dans la pâte, et s'appuyant sur un process différent.

La comparaison entre la brioche parisienne (appelée aussi mousseline) et la Brioche Vendéenne porte sur les points suivants :

⇒ les matières premières utilisées :

- la présence de matière grasse (dont beurre) est forte dans la brioche parisienne, 4 fois plus que dans la Brioche Vendéenne, qui n'admet que du Beurre ;
- la présence de sucre est plus forte (environ le double) dans la Brioche Vendéenne ;
- il n'y a pas de levain dans la brioche parisienne, ceci ayant pour effet d'obtenir une mie plus tassée ;
- il n'y a pas de parfum d'alcool, ni d'arôme dans la brioche parisienne ; pas d'eau non plus.

⇒ le process :

- pour la brioche parisienne, il n'y a que la pousse directe ; la possibilité d'une pousse dirigée est une spécificité de la Brioche Vendéenne, liée aux adaptations de process mises au point par la tradition de fabrication paysanne et artisanale ;
- la 2^o phase de la fermentation, ou apprêt, est plus longue, ce qui conduit à une durée totale de pousse, ou fermentation, inférieure à 4h pour la brioche parisienne, et supérieure à 4 h (plus proche des 5 à 7h dans la réalité) pour la Brioche Vendéenne. Le résultat de cette fermentation plus longue est l'obtention d'une mie plus aérée et plus légère ;
- la température de cuisson est plus basse pour la Brioche Vendéenne, pour éviter la caramélisation éventuelle du sucre, présent en quantité plus importante que dans la

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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 événements 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 ;

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

- 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 résonance 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'École 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).

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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. »

7.1- Un historique local riche

Nota : les éléments ayant trait à l'historique, la localisation géographique et les traditions liées au produit sont tirés de l'étude réalisée par le cabinet d'ingénierie historique CREANIM, Monsieur Jean Pierre BERTRAND pour le compte de l'Association pendant l'année 1997.

~~Un extrait de cette étude est en annexe 3: Etude historique “ Des gâteaux traditionnels devenus brioches ”.~~

Depuis plus de quarante ans, ce gâteau qui à l'origine est de production ménagère, se confond avec l'histoire des vendéens.

1° Lien entre les différentes dénominations à l'origine du terme “ brioche vendéenne ” et leur localisation géographique):

~~La brioche vendéenne est la continuité de deux productions traditionnelles liées à des traditions festives : le gâteau des fêtes pascales et le gâteau des noces.~~

~~Concernant le gâteau pascal, les habitudes de pâtisseries spécifiques à la période pascale étaient connues dans tout le département. En revanche, les recettes à la base de la Brioche Vendéenne ne se retrouvent que dans tout le bocage vendéen (incluant le marais breton vendéen).~~

~~Aux diverses dénominations du **gâteau pascal** correspondent des zones géographiques définies :~~

- ~~• pour la *galette pacaude* : Haut Bocage jusqu'au choletais, jusqu'aux marches des Deux-Sèvres;~~
- ~~• pour la *gâche pacaude* : Les Sables d'Olonne et dans un rayon se limitant au sud à Jard Sur Mer, à l'Est aux Moutiers Les Mauxfaits, au nord-est à La Motte Achard et au nord à Bretignolles sur Mer;~~
- ~~• pour la *alíze pacaude* : à l'est de La Roche sur Yon, jusqu'à Mareuil sur Lay au sud, La Chaize le Vicomte à l'est, Les Essarts au nord-est, Belleville sur Vie au nord;~~
- ~~• pour la *fouace* : de Venansault au sud au Poiré sur Vie au nord-est, et à Challans à l'ouest (triangle)~~

~~Quand au **gâteau de nocés**, on retrouve toutes les mêmes appellations, dans tout le territoire vendéen.~~

~~**En Vendée, les générations nées depuis 1950 n'emploient plus que le mot brioche pour désigner ces différents types de gâteaux.**~~

2° Historique et traditions vendéennes liées au produit : un très fort ancrage de la brioche dans les rites locaux

☐ La brioche pacaude (la période de référence de l'étude se situe autour de 1900):

~~Pratiquement tous les vendéens consommaient de la brioche *pacaude* à partir du jour de Pâques et durant les jours suivants. Cette habitude est vraisemblablement très ancienne. Certains n'hésitent pas à associer cette coutume à la Pâques juive.~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~Pétrie le Vendredi saint et cuite le Samedi saint, la brioche pacaude était dégustée au retour de la messe pascale chez les Catholiques. La dégustation débutait avec le dessert du déjeuner, d'abord au sein de la cellule familiale, puis à la famille élargie. Le lendemain, la dégustation se poursuivait dans le cadre du voisinage. Ces dégustations étaient prétextes aux jugements des qualités culinaires de chaque communauté.~~

Cette sorte d'épreuve a conduit à l'organisation de manifestations publiques :

~~☞ fête de la brioche à Saint Paul en Pareds de 1985 à 1990 ;~~

~~☞ concours de brioche et de gâche à Chavagne en Paillers organisé depuis 1979 par l'Union des Commerçants, et qui s'adresse aussi bien à des professionnels qu'à des amateurs.~~

La tradition de la dégustation de la brioche de Pâques se maintient dans tout le bocage vendéen et le sera sans doute pour quelques temps encore puisque les jeunes générations s'associent à ces rencontres conviviales.

☐ Le gâteau de la mariée : Une véritable tradition qui remonte au XIX^e siècle voire plus avant

Plusieurs rites autour de la brioche se déroulent lors des cérémonies de mariage :

~~— le cadeau du parrain et de la marraine : une brioche généralement fabriquée par un artisan était offerte au parrain ou à la marraine par le filleul lorsque celui-ci leur rendait une visite d'annonce et d'invitation au mariage. Ce sont les parrains et marraines qui offraient la brioche du dessert de la noce.~~

~~— le gâteau du dessert : c'était un autre temps fort de la noce. Selon les terroirs, l'offrande et le partage du gâteau revenaient aux demoiselles d'honneur ou au parrain;~~

~~— la chanson de la mariée : elle se chantait encore dans les noces vendéennes dans les années 1950, fut remaniée par l'abbé François Gустeau (1699-1765), curé de Doix, à partir de la chanson interprétée lors du mariage de la Duchesse Anne de Bretagne le 6 décembre 1491;~~

~~— la danse de la brioche : elle se danse depuis deux siècles au moins dans le Bocage Vendéen. Cet instant, jugé sans doute très pittoresque et typique de quelques terroirs de la Vendée, a marqué tous les historiens du siècle dernier. Si cette tradition chorégraphique semble n'avoir existé que dans le Bocage Vendéen, depuis les années 1980, sans doute grâce à la popularisation qu'en a fait le spectacle du Puy du Fou, la danse de la brioche a gagné tout le département. Tous les pâtisseries et boulangers vendéens se sont dotés d'une civière mise gracieusement à la disposition des mariés. Même les boulangers industriels se sont soumis à cette demande, au début de leurs propres salaires, puis très rapidement à celle de leurs clients;~~

~~— la part emportée : le volume de gâteau distribué durant le repas de noces ne pouvait être consommé sur place. Chaque convive pouvait en emporter chez lui. Une importante part était emportée par les jeunes mariés qui devaient en consommer durant la huitaine de jours suivants en guise de porte-bonheur. Quatre autres parts étaient portées aux parrains et marraines en guise de remerciements et de retrouvailles;~~

~~— la brioche de noce : depuis plus d'une trentaine d'années, les vins d'honneur servis à l'issue de la cérémonie religieuse et/ou de la cérémonie civile sont complétés d'une distribution générale aux noceurs et aux officiants : prêtre, maire ou son remplaçant, secrétaire de maire, bedeau, chantre, choriste... Survivance du partage en fin de repas, la brioche est aujourd'hui offerte à tous les invités du bal de noce.~~

Depuis deux siècles au moins, dans le bocage vendéen, se danse la brioche.

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~3° des rites persistants qui se combinent à une généralisation de la production et de la consommation~~

~~Jusque dans les années cinquante, la brioche n'était fabriquée par les ménagères qu'à l'occasion des fêtes pascales. Pour la préparation ménagère, les matières premières utilisées étaient :~~

- ~~- farine,~~
- ~~- beurre,~~
- ~~- œufs,~~
- ~~- eau de vie,~~
- ~~- sucre,~~
- ~~- fleur d'oranger,~~
- ~~- levure.~~

~~L'ajout d'arôme était tenu secret. Il n'y avait pas de règle absolue dans ces pratiques.~~

~~Les étapes de fabrication reprenaient le pétrissage (le mélange), la pousse, le façonnage, la pousse (aprêt), la chauffe du four.~~

~~Les brioches de nocés étaient quant à elles commandées aux artisans. Au cours de ce siècle, à partir de 1920, les ménagères abandonnent leurs charges pâtisseries. C'est le boulanger-pâtissier, installé depuis une cinquantaine d'années en milieu rural, qui récupère lentement la fonction d'ordinaire assurée par les cuisinières.~~

~~Transfert de la fabrication ménagère de brioche vers des artisans professionnels, couplée aux initiatives de certains d'entre eux vers une production plus industrialisée avec de plus forts volumes et une commercialisation de masse, ainsi qu'un tourisme vendéen en plein développement au cours des deux dernières décennies, sont les principaux facteurs qui ont amené la brioche vendéenne vers une consommation beaucoup plus généralisée à partir d'un bassin de production très concentré.~~

~~Cette généralisation de la production et de la consommation a aussi engendré un lissage des périodes de consommation sur toute l'année, et la possibilité de trouver aujourd'hui de la brioche vendéenne sur tout le territoire français, et bientôt à l'étranger.~~

~~La constitution et l'objectif de l'Association Brioche Vendéenne traduit aujourd'hui la volonté des professionnels de maintenir le subtil équilibre entre la tradition et les conséquences de la modernité pour préserver l'authenticité de ce produit issu de traditions ancestrales.~~

~~4° naissance d'une appellation qui s'est généralisée et uniformisée au fil du temps~~

~~L'Association " Les Vendéens de Paris " : regroupant des vendéens à Paris, cette association devait permettre une aide aux prisonniers de guerre en avril 1949 en organisant des ventes de charité. Des produits vendéens furent importés dans la capitale (kamoc, mogettes, gâteaux du pays...). Par souci de simplification, le terme commun de "brioche" est retenu pour rendre communicables tous les noms de gâteaux. L'adjectif "vendéenne" est ajouté.~~

~~Michel Blandin : la distribution de la production pâtisseries hors du traditionnel cadre de la boulangerie vendéenne est une initiative de Michel Blandin qui a débuté en 1957 avec l'approvisionnement de magasins à Paris et dans sa banlieue, à partir d'un outil de plus en plus industriel situé aux Essarts. Pour se distinguer de la brioche parisienne, Michel Blandin marquait ses emballages de protection de la marque " Véritable brioche vendéenne ". Après injonction par les services de la Direction de la Répression des Fraudes, l'adjectif " véritable " est abandonné, donnant ainsi naissance à l'appellation "Brioche Vendéenne" dans le grand public.~~

~~7.2 Une notoriété grandissante et démontrée~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~Comme évoqué plus haut, c'est la combinaison de plusieurs facteurs qui a contribué à développer l'image et la notoriété de la brioche vendéenne par une utilisation intense de son appellation :~~

~~—localement, ce sont les traditions et leur maintien qui en font un pilier du patrimoine gastronomique régional;~~

~~—plus largement au niveau national, c'est~~

- ~~• des flux touristiques grandissants en Vendée, couplés à une politique d'affichage des artisans locaux pour mettre en valeur le produit sur les lieux de passage qui génère une forte image auprès des touristes venant de toutes les régions de France;~~
- ~~• le développement d'une industrie de boulangerie —pâtisserie qui, par une diffusion nationale du produit dans les grandes surfaces, relaie la diffusion de la brioche vendéenne dans les linéaires des grandes surfaces de tout le territoire national, voire de l'étranger.~~

Nota : les éléments contenus dans ce paragraphe sont issus d'une étude de notoriété menée par la junior entreprise OSER de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, menée fin 96/début 97, auprès d'un échantillon de 500 consommateurs dont 200 en région parisienne et 300 dans l'ouest dont 150 en Vendée, interrogés en face à face. (annexe 4)

LA NOTORIETE

⇒ sur 500 personnes, 315 (60 %) ont pu citer un type de brioche en spontané (sans influence ni proposition), et **218 ont cité la Brioche Vendéenne, soit 45% de l'échantillon total et 70% de ceux qui ont pu citer un type de brioche**. Les scores sont bons sur l'ensemble, que ce soit l'Ouest ou la région parisienne . **La Brioche Vendéenne a une bonne notoriété spontanée**, très nettement supérieure aux autres produits cités (parisienne : 3%, kougloff : 5%, gâche : 13%, fouasse : 5%);

⇒ en notoriété assistée (connaissez vous la brioche vendéenne), **392 personnes, soit 78% des personnes interrogées répondent OUI, avec une moyenne de 96% dans l'Ouest et de 50% en région parisienne**, ce qui est une excellente performance;

~~L'IMAGE DE LA BRIOCHE VENDEENNE (pour ceux qui connaissent la brioche vendéenne) :~~

la Brioche Vendéenne fait penser à :	en spontané	En assisté
un bon produit, le plaisir du goût	26%	92%
la tradition, le terroir	13%	75%
le petit déjeuner	12%	85%
le patrimoine gastronomique régional	3%	80%
les vacances	8%	45%

~~L'ORIGINE DE L'IMAGE DE LA BRIOCHE VENDEENNE (pour ceux qui la connaissent)~~

Les gens qui connaissent la brioche vendéenne l'ont connue pour les raisons suivantes :

⇒ ~~toujours consommé dans la famille~~ : 32% en spontané (63% en Vendée, 15% à Paris, 25% à Nantes), 57% en assisté (75% en Vendée, 61% et 54% à Nantes et Angers, 33% à Paris);

⇒ ~~lors d'un séjour en Vendée~~ : 28% en spontané (47% à Angers, 42% à Paris), 42% en assisté (70% à Angers, 56% à Paris);

⇒ ~~par des amis, des relations dans l'entourage~~ : 15% en spontané, ? en assisté

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

⇒ ~~par le boulanger : 5,5% en spontané (10% à Nantes), 27% en assisté (54% à Nantes) : fort potentiel de promotion;~~

⇒ ~~en grande surface : 9% en spontané (3% en Vendée, 11% à Angers, 9% à Nantes, 15% à Paris), ? en assisté~~

⇒ ~~par la publicité : 3% en spontané, 15% en assisté : fort potentiel de promotion à développer par la profession~~

~~LA FREQUENCE D'ACHATS DE BRIOCHE VENDEENNE (pour ceux qui connaissent)~~

⇒ ~~souvent (au moins une fois par semaine) : 28%;~~

⇒ ~~de temps en temps (au moins une fois par mois) : 35%;~~

~~soit 63% (les deux tiers) qui en consomment régulièrement, dont :~~

~~43% à Angers,~~

~~76% à Nantes,~~

~~81% en Vendée,~~

~~41% à Paris~~

~~LE LIEU D'ACHAT DE BRIOCHE VENDEENNE (pour ceux qui connaissent)~~

⇒ ~~48% en achètent souvent ou de temps en temps chez un artisan boulanger~~

⇒ ~~54 % en achètent souvent ou de temps en temps en grande surface~~

~~TROIS PRINCIPALES CARACTERISTIQUES DE LA BRIOCHE VENDEENNE VUES PAR CEUX QUI LA CONNAISSENT :~~

Caractéristiques	OUI	NON
en barre	57%	20%
tressée sur le dessus	57%	18%
parfum de fleur d'oranger	56%	40%

En résumé, l'étude menée montre que :

** la brioche vendéenne jouit d'une très bonne notoriété dans l'univers des brioches en général;*

** la brioche vendéenne est un produit évoquant la tradition, le terroir, plus particulièrement lors des réponses aux questions assistées;*

** le produit est connu par habitude de consommation familiale pour les personnes de la région, et plus particulièrement de la Vendée, ce qui traduit bien sa dimension historique;*

** quelques grandes caractéristiques du produit définies lors de l'analyse sensorielle sont validées par les personnes interrogées qui connaissent la brioche vendéenne.*

7.3- Un poids économique certain

1° Un marché significatif et un produit important :

Dans le monde de la grande consommation alimentaire, les brioches se situent à des endroits différents dans les hypermarchés :

— dans le rayon de fabrication traditionnelle, lorsqu'il existe

— dans le rayon boulangerie / pâtisserie / viennoiserie industrielle

— parfois dans un endroit spécifique dédié à la brioche vendéenne

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~Sur le plan marketing, cela se traduit par la coexistence de deux univers de référence : celui de la viennoiserie, dans lequel on trouvera :~~

- ~~* les croissants~~
- ~~* les pains au chocolat~~
- ~~* les briochettes~~
- ~~* les brioches~~
- ~~* les pains au lait.~~

~~et celui de la panification fraîche.~~

~~Il est significatif de noter que chez les principaux fournisseurs de statistiques de grande consommation (NIELSEN et SECODIP), et pour chacun de ces univers, une famille brioche est identifiée comme telle, elle-même décomposée en plusieurs segments :~~

- ~~* les brioches tranchées~~
- ~~* les **brioches tressées ou les brioches vendéennes** suivant le prestataire~~
- ~~* les brioches fourrées et autres brioches.~~

~~La distinction d'une famille identifiée " brioche tressée " ou " brioche vendéenne " témoigne de la notoriété et de l'importance de ce segment.~~

~~Le produit Brioche Vendéenne s'inscrit dans le marché de la viennoiserie ; le panel SECODIP de mars 2001 donne, pour la part distribuée par les GMS, les éléments suivants :~~

- ~~— viennoiserie : 135.000 t — 3,8 milliards de F, soit un prix moyen consommateur de 28 F/kg ;~~
- ~~— toutes brioches : 55 % du marché de la viennoiserie ;~~
- ~~— **brioche vendéenne : 15.000 t — 375 millions de F, soit un prix moyen de 25 F/kg.**~~

~~La Brioche Vendéenne pèse donc 11% du volume et 10% du prix de la viennoiserie distribuée par les GMS, et donc fournie essentiellement par les industriels. On peut se faire une idée des quantités issues de l'artisanat, et distribuées localement auprès des consommateurs locaux et des touristes de passage, à partir des volumes impliqués dans les essais et contrôles préalables qui ont été pratiqués : sur 2.800 t, les industriels et distributeurs représentaient 2.640 t et les artisans 160 t, soit 5,7%. On aboutirait ainsi à environ 900 t de fabrication artisanale, issue des 400 artisans fabricants.~~

~~Parallèlement aux enjeux économiques, il est utile d'analyser l'incidence directe du produit sur l'emploi : la Brioche Vendéenne s'appuie sur 900 emplois industriels (et distribution) 600 emplois artisanaux, soit plus de **1.500 personnes** au total.~~

~~On assiste bien à une tendance à la banalisation du marché de la brioche en général. Face à cela, le label rouge et le certificat de conformité permettront de mieux différencier le produit par une identification plus marquée et une image de produit de qualité, et le protégeront d'un risque réel d'usurpation de l'appellation.~~

~~Un autre aspect important à prendre en compte est **la notoriété du produit** : elle a été estimée au cours d'études, réalisées par le Cabinet ADRIANT et la Junior Entreprise OSER (ESA d'Angers). 96% des personnes interrogées dans l'Ouest et 50% en Région Parisienne connaissent et différencient le produit. Beaucoup de commerces, alimentaires ou non (stations services...), utilisent **l'affiche « Brioche Vendéenne »** comme élément d'attraction commerciale.~~

2° un secteur artisanal et industriel économiquement important pour la Vendée

~~On compte environ 400 artisans boulangers et pâtisseries sur le département. Parmi ceux-ci, 130 sont actuellement adhérents de l'Association Brioche Vendéenne. Même si pour la plupart de ces artisans~~

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

~~la brioche vendéenne ne représente qu'une partie minoritaire de l'activité, celle-ci peut toutefois atteindre des quantités non négligeables lors de la saison touristique.~~

~~Au niveau industriel, on compte sept intervenants vendéens, dont six sont adhérents. Ceux-ci se décomposent en deux groupes :~~

~~—un groupe de trois industriels (LA BOULANGERE, BLANDIN et FONTENEAU) spécialisés sur le marché de la grande distribution pour les produits de viennoiserie industrielle, avec une part très significative de leurs volumes dédiés à la brioche vendéenne. Ces entreprises, qui se sont fortement développées au cours de 20 dernières années, essentiellement grâce au développement du marché de la brioche vendéenne, représentent environ **350 à 400 emplois en Vendée**. Elles disposent d'un véritable savoir faire de travail des pâtes fermentées conféré par la fabrication des brioches, leur donnant de sérieux atouts pour élargir leurs gammes sur d'autres produits de viennoiserie (pains au lait, briochettes...), tout en conservant leur spécificité régionale;~~

~~—un autre groupe de trois industriels (SICARD, LA MIE CALINE et RABREAU), plus généralistes des produits de boulangerie / pâtisserie / viennoiserie disposant d'un réseau de magasins de vente directe, en propre ou en franchise, pour lesquels la brioche vendéenne est l'un des vecteurs de communication, d'image et d'attractivité, sans toutefois constituer la majorité de leur activité. Leurs effectifs se montent à environ **600 emplois, dont au moins 400 en Vendée**.~~

~~Enfin, sept magasins de grande distribution, de deux enseignes différentes (LECLERC et SYSTEME U), disposant d'un rayon de boulangerie traditionnelle, ont intégré l'Association.~~

Le savoir faire acquis sur la fabrication de brioche vendéenne a véritablement contribué à l'essor économique de la Vendée et continue à l'accompagner, en créant des emplois et en faisant rayonner une image de la Vendée sur le territoire national..

7.4- Implication et représentativité professionnelles:

L'implication des professionnels de la filière s'est manifestée par un travail conjoint et durable, depuis 1995, tant de la part des artisans (350 entreprises) que des industriels (10 concernés), accompagnés par leurs structures correspondantes (Chambre de Commerce et d'Industrie, et Chambre de Métiers). Ce travail a conduit à rapprocher des visions, parfois antagonistes au départ, sur le produit et les enjeux qu'il représente pour l'économie et l'image du territoire. Au cours de cette phase d'élaboration, des travaux de recherche approfondis, notamment sur l'histoire, la recette et la notoriété, ont été menés : ils ont contribué à construire la recette inscrite dans le cahier des charges, en s'appuyant sur des essais et sur des accords entre artisans et industriels, portant sur les caractéristiques des matières premières utilisées (beurre), la recette (proportion des ingrédients, équilibre des fermentations, déroulement des opérations successives), le format et la présentation du produit final.

C'est cette appropriation préalable qui a obligé et permis, à la fois, que les deux secteurs intéressés par l'IGP (artisans et industriels) parviennent à un accord sur l'identité du produit, et sur les enjeux collectifs qu'il porte, pour le territoire concerné et son économie (chiffre d'affaires et emploi).

Aujourd'hui, l'Association Brioche de Vendée rassemble 130 artisans (sur 350 entreprises, soit 430 points de vente) et 6 industriels et distributeurs (sur 10 entreprises). Le nombre d'artisans qui s'impliquera dans la démarche, après l'obtention de l'IGP, sera supérieur, dès lors que celle-ci sera devenue un outil de concertation, de protection et de différenciation proche. Il est intéressant de noter que la gamme d'âge des professionnels, artisans et industriels, offre une gamme élargie de compétences et de dynamisme. **La représentativité des 2 collèges se manifeste au niveau du Conseil d'Administration paritaire :**

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

— ~~8 artisans~~ : Jean Noël BAIZE, Maurice BLANCHARD, Emmanuel BROCHOIRE, Alain PERROCHEAU, Dominique PLANCHOT, René ROBIN, Patrick SUBILEAU, Roger SUIRE ;

— ~~8 industriels~~ : Alain RABREAU, Christian THOMAS, André BARRETEAU, Jean FILLON, Gilles FONTENEAU, Roger SICARD, Bernard JACQUET, Christian BUTON.

En outre, les statuts prévoient une ~~présidence tournante entre les 2 collèges~~ ; le choix de la formule juridique « Association loi 1901 à but non lucratif » a été fait parce qu'il permet d'appliquer le principe « ~~1 personne = 1 voix~~ », quel que soit son poids économique relatif.

Dans cette démarche de demande d'IGP, nous avons pu mesurer davantage ~~les dimensions stratégiques de ce signe de qualité~~ :

- la ~~protection aux niveaux français et européen, notamment pendant la période d'instruction du dossier~~ ;
- la ~~protection du produit et son ouverture à de nouveaux intervenants dans la filière~~ ;
- la ~~protection de l'identifiant du produit~~.

Il est clair que ~~l'inscription du produit dans un système européen de signes de qualité est un argument décisif, à l'heure où les clients recherchent des produits identifiés et régionaux~~, surtout lorsque ceux-ci ont été connus et appréciés au cours d'un séjour touristique mêlant loisirs et culture.

~~Ceci donne à l'ABV des motivations supplémentaires pour préparer les professionnels, artisans et industriels, au bon usage de l'IGP, en intégrant les opportunités et contraintes qu'elle implique. Ces éléments apporte au produit « Brioche Vendéenne » des opportunités de développement, qui s'appuient sur la distribution élargie aux pays européens, à partir notamment de la fréquentation touristique de la zone concernée.~~

Un dernier point est à souligner : ~~la conviction des responsables professionnels et des accompagnateurs techniques de l'ABV est que l'obtention de l'IGP que tous espèrent ne sera pas l'aboutissement final d'un processus, mais bien davantage le début d'un labeur et d'un projet communs, pour installer ce produit dans le paysage européen des signes de reconnaissance de qualité.~~

~~8-7) REFERENCES DE CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE~~

Les contrôles externes sont réalisés par l'organisme certificateur :

ACLAVE

Association de Certification de la Qualité et des Labels Atlantique Anjou Vendée

56 rue Roger Salengro

85 013 LA ROCHE SUR YON Cedex

tel : 02.51.36.83.93.

fax : 02.51.36.84.63

e-mail : aclave@wanadoo.fr

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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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.

9-8) LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage de la « Brioche vendéenne » ~~faisant l'objet d'une demande d'Indication Géographique~~ comporte les mentions suivantes :

- ~~⇒ Dénomination de vente : « Brioche vendéenne ».~~
- ~~⇒ Origine Vendée~~
- ~~⇒ Le numéro de l'étiquette ou la date et l'heure de fabrication~~
- ⇒ Le nom **et** l'adresse **et** le logo de l'organisme certificateur.
- ⇒ Le nom **et les coordonnées** du ~~groupement qualité demandeur auquel adhère~~ le fabricant.
- ~~⇒ le logo de l'IGP. (le cas échéant)~~

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 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 (1^{ère} 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

Demande de modification du cahier des charges de l'IGP « Brioche vendéenne » présentée au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO en sa séance du 5 octobre 2016.

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

ANNEXES

Annexe 1 : Revue de presse et d'articles témoignant de la notoriété actuelle de la Brioche Vendéenne

Annexe 2 : Exemple d'étiquetages et d'enseignes utilisés pour promouvoir la Brioche Vendéenne

Annexe 3 : Etude historique « Des gâteaux traditionnels devenus brioches (par JP BERTRAND - CREANIM)

Annexe 4 : Enquête de notoriété pour la Brioche Vendéenne (par la Junior Entreprise OSER)