

DOCUMENT UNIQUE

« Brioche vendéenne »

N° UE: [réservé UE]

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION

« Brioche vendéenne »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 2.4 : Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie ou biscuiterie

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point

La « Brioche vendéenne » est une brioche tressée et dorée sur le dessus, de forme régulière, ronde, ovale ou en barre. Elle est toujours présentée en frais, entière ou tranchée, sur un papier alimentaire et ensachée. Son poids est au minimum de 300 grammes.

De couleur homogène, sa mie présente une structure alvéolée, avec une texture en bouche aérée, filandreuse mais fondante.

Son odeur est complexe, équilibrée entre un parfum de beurre, un arôme provenant de l'emploi d'eau-de-vie ou de rhum et parfois d'autres senteurs de vanille et/ou de fleur d'oranger. Son goût est riche, sucré et parfumé.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La farine est issue de blés panifiables, provenant des régions céréalières suivantes : Centre, Grand Ouest (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, Poitou-Charentes), ainsi que Beauce et Brie (références géographiques : « Code et Nomenclature des Régions agricoles de la France au 1^{er} janvier 1971 », publié en 1974 sous l'autorité conjointe de l'INSEE et du SCEES). Le choix de ces blés et des régions dont ils sont issus, pour s'approvisionner en farines, tant au niveau des artisans qu'à celui des industriels et distributeurs, s'appuie sur les qualités technologiques et qualitatives : la force boulangère de la farine, qui doit être de coefficient W 180 au minimum ; la teneur en protéines globales qui doit être de 10,5% au minimum.

Les œufs et le lait proviennent de l'aire géographique.

Le beurre vient de l'aire géographique et de la région Grand-Ouest de la France (Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et Poitou-Charentes).

Le sel est originaire de la côte atlantique comprise entre l'estuaire de la Gironde et le littoral sud de la Bretagne et notamment l'île de Ré, Noirmoutier et Guérande.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes d'élaboration de la « Brioche vendéenne », du pétrissage à l'ensachage du produit, ont lieu dans l'aire géographique.

L'ensachage a lieu rapidement, après cuisson, afin de garantir le maintien de ses caractéristiques organoleptiques. L'emballage précoce de ce produit riche en sucre permet de le protéger des insectes, de garantir une protection microbiologique et de conserver au mieux le moelleux et les arômes de la « Brioche vendéenne ».

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

...

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, l'étiquetage comporte :

- Le nom et l'adresse de l'organisme de contrôle
- Le nom et les coordonnées du fabricant

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

Département de la Vendée : l'intégralité du département.

Département de la Loire-Atlantique : les cantons de Clisson, Machecoul, Pornic, Rezé-1, Rezé-2, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Vallet, Vertou et les parties situées au sud de la Loire des communes d'Indre et de Nantes.

Département du Maine-et-Loire : les communes de Chalonnnes-sur-Loire, Chateaufonds-sur-Layon, Denée, Rochefort-sur-Loire et les cantons de Beaupréau, Chemillé-Melay, Cholet-1, Cholet-2, Doué la Fontaine, la Pommeraye, Les Ponts-de-Cé, Saint-Macaire-en-Mauges et Saumur, à l'exception des parties situées au nord de la Loire des communes des Ponts-de-Cé et de Saumur.

Département des Deux-Sèvres : les communes de Allonne, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Clavé, Les Groseillers, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Niort, Pougne-Hérissou, Priaires, Prin-Deyrançon, Le Retail, La Rochénard, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Lin, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Pardoux, Secondigny, Soutiers, Usseau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Vouhé et les cantons d'Autize-Egray, Bressuire, Cerizay, le canton de Frontenay-Rohan-Rohan à l'exception de la commune de Granzay-Gript, les cantons de Mauléon, Parthenay, La Plaine Niortaise, Saint-Maixent-l'École, Thouars et le canton du Val du Thouet à l'exception des communes d'Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Le Chillou, Irais, Louin, Maisontiers, Marnes, Saint-Généroux, Saint-Jouin-de-Marnes, Saint-Loup-Lamairé et Tessonnière.

Département de la Charente-Maritime : les cantons de Aytré, Châtelailon-Plage, La Jarrie, Lagord, Marans, Rochefort, La Rochelle-1, La Rochelle-2, La Rochelle-3, Surgères et le canton de Tonnay-Charente à l'exception des communes d'Échillais, Port-des-Barques, Saint-Nazaire-sur-Charente et Soubise.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUES

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

Implantée sur les rives de l'Atlantique, entre les villes portuaires de Nantes et La Rochelle, l'aire géographique de la « Brioche vendéenne » jouit d'un climat océanique tempéré, favorable à une grande variété de productions. Sa diversité géologique est à l'origine de milieux variés :

- sur la bordure méridionale du Massif Armoricaire, le Bocage vendéen, caractérisé par un système agraire orienté vers l'élevage sous toutes ses formes ;
- sur les sédiments du secondaire, la Plaine vendéenne, dédiée surtout aux céréales ;
- dans les zones basses rétro-littorales, des marais souvent couverts d'herbages ;
- sur la côte, des marais salants renommés et des stations balnéaires qui font de la Vendée le deuxième département français de destination touristique.

Les facteurs humains

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

Au XIX^{ème} siècle, la fabrication des pâtisseries, jusqu'alors ménagère, est transférée aux artisans boulangers. C'est à cette époque qu'apparaît en Vendée la « brioche tressée », à base de farine, œufs et beurre, parfumée à l'eau de vie, avec parfois une pointe de vanille, de fleur d'oranger. C'est un gâteau de fête, associé aux grands 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.

5.2. 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 et/ou 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.

5.3. Lien causal

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

Une composition et un goût liés aux caractéristiques du milieu géographique

Un lien peut être établi entre les caractéristiques du milieu et les ingrédients qui entrent dans la composition de la « Brioche vendéenne » :

- le climat océanique dont jouit la région favorise l'élevage bovin, notamment dans le Bocage vendéen et les zones de marais, d'où l'abondance de la production beurrière et laitière ;
- ce climat tempéré et le système agricole 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 Âge, 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. Elles 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, 2001). Une étude réalisée par OSER, Junior Entreprise de l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, relève un taux de notoriété spontanée du produit d'environ 45 %. Ce taux monte à 77 % en notoriété assistée (95 % dans l'Ouest et 50 % en région parisienne).

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

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)