C/2026/4207

29.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/4207)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Brioche vendéenne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Dénomination du produit**

«Brioche vendéenne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Secteur**

☑ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

La demande de modification de l'IGP «Brioche vendéenne» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

Titre

Description du produit

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

La description du produit est reformulée, en déplaçant des descriptifs visuels de la Brioche vendéenne (tressée, croûte dorée, brioche entière ou tranchée, reposant sur un papier alimentaire, ensachée). Il est ajouté la possibilité d'utiliser un carton alimentaire pour présenter le produit. Il est précisé l'interdiction de parsemer le produit d'ingrédients (tels que le chocolat ou les fruits confits).

La description organoleptique du produit est simplifiée par la référence aux ingrédients et au savoir-faire de fabrication qui confèrent à la Brioche vendéenne ses caractéristiques.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Délimitation de l'aire géographique

Description

La délimitation de l'aire géographique est actualisée sur la base du code officiel géographique en vigueur, ce qui ne modifie pas son tracé.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique

Description

La phrase «Chaque brioche est emballée dans un sachet individuel portant les éléments de traçabilité» est déplacée en début de partie, et la mention de la traçabilité des brioches festives (de grande taille) est supprimée, en cohérence avec la suppression de cette présentation dans le cahier des charges.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Description de la méthode d'obtention

Description

1) La liste des matières premières autorisées est revue:

— Farine: le cahier des charges modifié précise que le taux de farine incorporé à la préparation est supérieur ou égal à 42 % (contre compris entre 42 % et 52 % dans la version précédente). Cette proportion inclut désormais la farine du levain et/ou de la pâte fermentée. Il est précisé que la force boulangère W des farines mises en œuvre doit être supérieure ou égale à 200 (contre 180 auparavant). Le taux de protéines totales des farines est désormais supérieur ou égale à 10,5 %. Une proportion maximale est ajoutée pour le gluten (2 %) et la farine de malt de blé (0,3 %), tous les autres additifs sont interdits. L'origine des farines est actualisée sur la base du code officiel géographique en vigueur, sans être modifiée.

— Œufs: le taux d'extrait sec des œufs liquides est désormais compris entre 22 et 24 %, contre 23 % minimum dans la version précédente du cahier des charges.

— Beurre: la définition du beurre est précisée (à 82 % minimum de matière grasse), en étant exprimé en équivalent beurre reconstitué dans le cas de l'emploi de beurre concentré. L'origine du beurre est mise à jour sans être modifiée.

— Levain et pâte fermentée: il est précisé la possibilité d'utiliser du levain et de la pâte fermentée conjointement dans la fabrication de la Brioche vendéenne.

— Sel marin: il est précisé que le sel mis en œuvre doit avoir une origine marine, provenant du littoral des régions Bretagne, Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine, origine inchangée par rapport à la version précédente du cahier des charges.

— Eau potable et/ou lait frais, pasteurisé ou UHT: le taux d'incorporation de lait et d'eau à 8 % dans le mélange est étendu à la présence d'eau dans la pâte fermentée mise en œuvre en complément ou exclusivement au levain.

Par ailleurs, l'origine commerciale des matières premières est supprimée concernant le sucre, le levain et/ou la pâte fermentée, l'alcool et les arômes. Le cahier des charges prévoyait que ces ingrédients proviennent de «Fournisseurs professionnels». La disposition est supprimée car ce suivi est désormais assuré dans le cahier des charges par une tenue obligatoire de registres relatifs à la traçabilité.

2) Diagramme de fabrication:

La diagramme de fabrication de la Brioche vendéenne est simplifié et mis à jour en cohérence avec la méthode d'obtention.

3) Méthode de fabrication

Il est précisé que la fabrication du levain et/ou de la pâte fermentée doit avoir lieu sur le même site de fabrication que la Brioche vendéenne (obligation qui figurait au chapitre des matières premières dans la version précédente du cahier des charges).

Les températures des étapes facultatives de congélation des pâtons et de pousse dirigée sont précisées par le terme «ambiante». La durée de fermentation est étendue de 24 heures à 48 heures dans le cas d'une pousse dirigée, dont 36 heures en dehors de la chambre froide (au lieu de 18 heures). Concernant l'étape de cuisson, le cahier des charges modifié indique désormais que la brioche est posée sur un papier ou un carton alimentaire avant sa cuisson. La présence de ce papier ou carton alimentaire est rappelée dans l'étape de l'ensachage des brioches après cuisson. Le poids au conditionnement (supérieur ou égal à 300 grammes) est rappelé. Il est ajouté l'interdiction d'utiliser des sachets perforés pour l'ensachage. Enfin, l'obligation de stockage des brioches sur une seule couche est supprimée, ainsi que le stockage dans une salle sans humidité apparente.

4) Durée de fabrication

Le schéma de fabrication est mis à jour, en intégrant les différents modes de production: par pousse directe, dirigée ou avec congélation.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements justifiant le lien avec l'aire géographique

Description

Spécificité du produit:

Il est ajouté au cahier des charges que la Brioche vendéenne n'est parsemée d'aucun ingrédient.

Les caractéristiques organoleptiques sont supprimées. Il est mis en avant le fait que ce sont les ingrédients, leur proportion, et le savoir-faire qui confèrent ses spécificités à la Brioche vendéenne.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Références concernant la structure de contrôle

Description

Les références concernant la structure de contrôle sont mises à jour, ainsi que les références réglementaires.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Elements spécifiques à l'étiquetage

Description

L'obligation d'indiquer le nom et l'adresse de l'organisme certificateur sur l'étiquetage de la Brioche vendéenne est supprimée. L'obligation de faire figurer la dénomination «Brioche vendéenne» ainsi que le logo IGP de l'Union européenne est ajoutée.

L'obligation de faire figurer le nom et les coordonnées du fabricant est supprimée.

Les dispositions du cahier des charges étant désormais d'ordre réglementaire, la partie relative à l'étiquetage du document unique est sans objet.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Titre

Exigences nationales

Description

Le tableau des principaux points à contrôler et leurs méthodes d'évaluation est mis en cohérence avec la méthode d'obtention et raccourci de manière à ne faire figurer que les éléments de contrôle jugés centraux pour la Brioche vendéenne.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Brioche vendéenne»

Numéro de référence UE: PGI-FR-0271-AM01 — 29.4.2026

1. **Dénomination(s)**

«Brioche vendéenne»

2. **Type d'indication géographique**

☐ AOP

☑ IGP

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

France

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

1905 - Produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie, même additionnés de cacao; hosties, cachets vides des types utilisés pour médicaments, pains à cacheter, pâtes séchées de farine, d'amidon ou de fécule en feuilles et produits similaires

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

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

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

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

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

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

La farine est issue de blés panifiables, provenant des zones céréalières suivantes: régions Centre-Val de Loire, Pays de la Loire, Bretagne, Normandie, départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne ainsi que les régions agricoles Beauce et Brie sur la base du référentiel des régions agricoles de la France mis à jour en 2020. 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 leurs caractéristiques technologiques et qualitatives: la force boulangère de la farine, qui doit être de coefficient W 200 au minimum; la teneur en protéines globales qui doit être de 10,5 % au minimum.

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

Le beurre vient des régions Pays de la Loire, Bretagne, Normandie et des départements de Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, et Vienne.

Le sel marin est originaire du littoral des régions Bretagne, Pays de La Loire et Nouvelle-Aquitaine.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La fabrication de la «Brioche vendéenne», du pétrissage à la cuisson du produit, s'effectue intégralement dans l'aire géographique délimitée.

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

L'ensachage a 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».

4.6. *Règles spécifiques concernant l'étiquetage du produit agricole auquel se réfère le nom enregistré*

—

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Département de la Vendée: l'intégralité du département.

Département de la Loire-Atlantique: communes d'Aigrefeuille-sur-Maine, Basse-Goulaine, La Bernerie-en-Retz, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Bouguenais, Boussay, Brains, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, La 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), Paimbœuf, Le Pallet, Paulx, Le Pellerin, La Plaine-sur-Mer, La Planche, Pont-Saint-Martin, Pornic, Port-Saint-Père, Préfailles, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Rezé, Rouans, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Brevin-les-Pins, Saint-Colomban, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Michel-Chef-Chef, Saint-Père-en-Retz, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Saint-Sébastien-sur-Loire, Saint-Viaud, Sainte-Pazanne, Les Sorinières, Touvois, Vallet, Vertou, Vieillevigne, Villeneuve-en-Retz, Vue.

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

Département des Deux-Sèvres: communes de L'Absie, Adilly, Aiffres, Allonne, Amailloux, Amuré, Arçais, Ardin, Argentonnay, Augé, Azay-le-Brûlé, Azay-sur-Thouet, Beaulieu-sous-Parthenay, Béceleuf, Bessines, Le Beugnon-Thireuil, Boismé, La Boissière-en-Gâtine, Le Bourdet, Bressuire, Bretignolles, Brion-près-Thouet, Brûlain, Le Busseau, Cerizay, Champdeniers, Chanteloup, La Chapelle-Bâton, La Chapelle-Bertrand, La Chapelle-Saint-Laurent, Châtillon-sur-Thouet, Chauray, Cherveux, Chiché, Cirières, Clavé, Clessé, Combrand, Coulon, Coulonges-sur-l'Autize, Coulonges-Thouarsais, Courlay, Cours, La Crèche, Échiré, Épannes, Exireuil, Faye-l'Abbesse, Faye-sur-Ardin, Fénery, Fenioux, La Forêt-sur-Sèvre, Fors, François, Frontenay-Rohan-Rohan, Geay, Genneton, Germond-Rouvre, Glénay, Les Groseillers, Juscorps, Lageon, Largeasse, Loretz-d'Argenton, Louzy, Luché-Thouarsais, Luzay, Magné,Mauléon, Mauzé-sur-le-Mignon, Mazières-en-Gâtine, Moncoutant-sur-Sèvre, Montravers, Nanteuil, Neuvy-Bouin, Niort, Nueil-les-Aubiers, Pamplie, Parthenay, Pas-de-Jeu, La Petite-Boissière, Pierrefitte, Le Pin, Plaine-et-Vallées *(pour le seul territoire des communes déléguées de Brie, d'Oiron et de Taizé-Maulais)*, Pompaire, Pougne-Hérisson, Prahecq, Prin-Deyrançon, Puihardy, Le Retail, La Rochénard, Romans, Saint-Amand-sur-Sèvre, Saint-André-sur-Sèvre, Saint-Aubin-du-Plain, Saint-Aubin-le-Cloud, Saint-Christophe-sur-Roc, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Gelais, Saint-Georges-de-Noisné, Saint-Georges-de-Rex, Saint-Germain-de-Longue-Chaume, Saint-Hilaire-la-Palud, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Laurs, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Lin, Saint-Maixent-de-Beugné, Saint-Maixent-l'École, Saint-Marc-la-Lande, Saint-Martin-de-Bernegoue, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Saint-Maixent, Saint-Martin-de-Sanzay, Saint Maurice Étusson, Saint-Maxire, Saint-Pardoux-Soutiers, Saint-Paul-en-Gâtine, Saint-Pierre-des-Échaubrognes, Saint-Pompain, Saint-Rémy, Saint-Romans-des-Champs, Saint-Symphorien, Saint-Varent, Sainte-Eanne, Sainte-Gemme, Sainte-Néomaye, Sainte-Ouenne, Sainte-Verge, Saivres, Sansais, Sciecq, Scillé, Secondigny, Souvigné, Surin, Le Tallud, Thouars, Tourtenay, Trayes, Val-du-Mignon *(pour le territoire des seules communes déléguées de Priaires et d'Usseau)*, Val en Vignes, Vallans, Le Vanneau-Irleau, Vernoux-en-Gâtine, Verruyes, Viennay, Villiers-en-Plaine, Vouhé, Vouillé, Voulmentin, Xaintray.

Département de la Charente-Maritime: communes d'Aigrefeuille-d'Aunis, Anais, Andilly, Angliers, Angoulins, Ardillières, Aytré, Ballon, Benon, Bouhet, Bourgneuf, Breuil-la-Réorte, Breuil-Magné, Cabariot, Chambon, Charron, Châtelaillon-Plage, Ciré-d'Aunis, Clavette, Courçon, Cram-Chaban, Croix-Chapeau, La Devise *(pour le seul territoire de la commune déléguée de Vandré)*, Dompierre-sur-Mer, Esnandes, Ferrières, Forges, Fouras, Genouillé, La Grève-sur-Mignon, Le Gué-d'Alleré, L'Houmeau, Île-d'Aix, La Jarne, La Jarrie, Lagord, La Laigne, Landrais, Loire-les-Marais, Longèves, Lussant, Marans, Marsais, Marsilly, Montroy, Moragne, Muron, Nieul-sur-Mer, Nuaillé-d'Aunis, Périgny, Puilboreau, Puyravault, Rochefort, La Rochelle, La Ronde, Saint-Christophe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Mard, Saint-Médard-d'Aunis, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Rogatien, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Sainte-Soulle, Salles-sur-Mer, Surgères, Taugon, Thairé, Le Thou, Tonnay-Charente, Vergeroux, Vérines, Villedoux, Virson, Vouhé, Yves.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur

☑ réputation

☑ qualité donnée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

Spécificité de l'aire géographique

Les facteurs naturels

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

— sur la bordure méridionale du Massif Armoricain, le Bocage vendéen, caractérisé par un système agraire orienté vers l'élevage sous toutes ses formes;

— sur les sédiments du secondaire, la Plaine vendéenne, dédiée surtout aux céréales;

— dans les zones basses rétro-littorales, des marais souvent couverts d'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 XIXème 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 évènements comme les communions et les mariages. La tradition voulait que les parrains et marraines de la mariée offrent une énorme brioche (Edmond BOCQUIER, La Terre Vendéenne, janvier 1906). Ce gâteau était présenté sur une civière tenue à bout de bras et l'on dansait autour (Abel HUGO, France pittoresque, Editions Delloye, 1835). Cette pratique s'est maintenue de nos jours en Vendée.

Avec l'arrivée du chemin de fer puis l'essor du tourisme au XXème 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.

Spécificité du produit

La «Brioche vendéenne» est reconnaissable à sa forme tressée, héritée d'un façonnage manuel spécifique appelé «façon 3 brins». Le plus souvent, elle est présentée en forme de barre, mais peut revêtir une forme allongée ou ronde en certaines occasions. Elle présente une croûte gonflée, délicatement dorée. Elle n'est parsemée d'aucun ingrédient. Elle peut être commercialisée tranchée ou entière. Elle est posée sur un papier alimentaire et emballée dans un sachet transparent fermé.

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

Lien causal

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

Une composition liées 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 agraire bocager sont aussi à l'origine d'une production avicole importante, gage de disposer d'œufs en quantité, notamment au moment de Pâques;

— les terres fertiles de la Plaine vendéenne et les zones asséchées de marais ont permis depuis le Moyen Age, sous la protection des abbayes, l'essor d'une production céréalière;

— la proximité de Cognac, au sud de l'aire géographique, explique qu'une production artisanale d'eau-de-vie se soit développée et que ces alcools soient employés en pâtisserie;

— la situation littorale de la zone, avec ses grands ports, a conditionné la présence de produits exogènes comme le rhum, les arômes de vanille et de fleur d'oranger, le sucre de canne;

— la côte Atlantique est depuis longtemps une zone importante de production de sel, notamment autour des bassins de Guérande, de Noirmoutier et de l'île de Ré.

Présentes depuis longtemps sur le territoire, ces matières premières fondent la spécificité du produit.

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

Un lien fort de causalité relie certaines caractéristiques du produit, issues de méthodes de fabrication originales, et la localisation de ce savoir-faire dans l'aire géographique:

— l'aspect du produit, sa forme et son tressage proviennent de son façonnage manuel;

— l'aspect bien gonflé de la «Brioche vendéenne» découle d'une double fermentation avec une phase de pointage suivie d'une phase d'apprêt;

— la couleur dorée, le moelleux reflètent une cuisson maîtrisée dans un four adapté;

— la spécificité du produit est préservée grâce à un ensachage rapide.

Ces pratiques, issues de la tradition, remontent à la fabrication ancestrale des gâteaux de Pâques ou de mariage. 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 électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-dba5d74b-0da8-4d73-af71-8339d898812c