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

ARRIVEE
17 OCT. 2002
I.N.A.O.

DOSSIER DE DEMANDE D'UNE IGP

(Indication Géographique Protégée)

POUR LA BRIOCHE VENDEENNE

Direction des politiques communautaire et internationale
22 OCT. 2002
Sous-Direction de la Valorisation et de l'Organisation des Marchés
Bureau des Signes de Qualité et de l'Agriculture Biologique

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*

SOMMAIRE

1- GROUPEMENT QUALITE DEMANDEUR 3

2- NOM ET TYPE DU PRODUIT 3

3- DESCRIPTION DU PRODUIT BRIOCHE VENDEENNE 3

4- AIRE GEOGRAPHIQUE DE PRODUCTION 4

4.1- ZONE REVENDIQUEE PAR ABV DANS SA DEMANDE D'IGP : 4

4.2- RAISONS DE CE CHOIX : 5

4.3- ARGUMENTATION DE LA DELIMITATION DE LA ZONE IGP : 5

5- ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT 7

6- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA BRIOCHE VENDEENNE 8

7- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE 16

7.1- UN HISTORIQUE LOCAL RICHE 16

1 ° Lien entre les différentes dénominations à l'origine du terme " brioche vendéenne " et leur localisation géographique): *16*

2° Historique et traditions vendéennes liées au produit : un très fort ancrage de la brioche dans les rites locaux *16*

3° Des rites persistants qui se combinent à une généralisation de la production et de la consommation *18*

4° Naissance d'une appellation qui s'est généralisée et uniformisée au fil du temps *18*

7.2- UNE NOTORIETE GRANDISSANTE ET DEMONTREE 19

7.3- UN POIDS ECONOMIQUE CERTAIN 20

1° Un marché significatif : *20*

2° Un secteur artisanal et industriel économiquement important pour la Vendée *21*

7.4- IMPLICATION ET REPRESENTATIVITE PROFESSIONNELLES 21

8- REFERENCES DE LA STRUCTURE DE CONTROLE 23

9- LES ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE 23

ANNEXES 1 à 4 :

Annexe 1 : Revue de presse et d'articles témoignant de la notoriété actuelle de la Brioche Vendéenne *25*

Annexe 2 : Exemple d'étiquetages et d'enseignes utilisés pour promouvoir la Brioche Vendéenne *26*

Annexe 3 : Des gâteaux traditionnels devenus brioches (par JP BERTRAND - CREANIM) *27*

Annexe 4 : Enquête de notoriété pour la Brioche Vendéenne (par la Junior Entreprise OSER) *28*

1- GROUPEMENT QUALITE DEMANDEUR

L'ASSOCIATION BRIOCHE DE VENDEE, sise au
10 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.

2- NOM ET TYPE DU PRODUIT

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

3- 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 et ensachée.

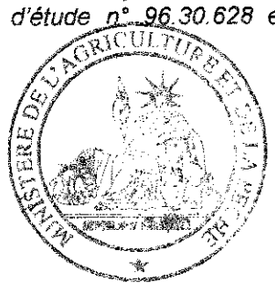
D'un poids minimum de 300 grammes, elle est commercialisée sous forme ronde, ovale ou en barre.

❒ 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
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 équilibré 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 un arôme provenant de l'emploi d'une eau de vie ou d'une eau de vie et d'un parfum (fleur d'oranger 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 ou de fleur d'oranger).



4- 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 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.

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; **oeufs** 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 Fédération 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 :

<u>en Loire-Atlantique :</u>

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 Pere 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)

"Aire de la Brioche"



MINISTERE DE L'AGRICULTURE

en 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, Thouarcé.

en Deux-Sèvres :

les cantons de :

Mauléon, Argenton Chateau, Bressuire, Cerizay, Montcoutant, Parthenay, Secondigny, Coulonges sur l'Autize, Mazières en Gâtine, Champdeniers, Saint Maixent, Niort, Fontenay-Rohan-Rohan, Mauzé Le Mignon, Thouars, Saint Varent, Prahecq.

en Charente-Maritime :

les cantons de :

Marans, Courçon, La Rochelle, La Jarrie, Surgères, Aigrefeuille d'Aunis, Tonnay-Charente, Rochefort.

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 collèges : 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 - ELEMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

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 ;

⇨ 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.

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

Chaque fabrication est identifiée par un numéro de lot permettant de remonter au jour de la fabrication et à la recette mise en oeuvre. 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 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.

Ce procédé 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).



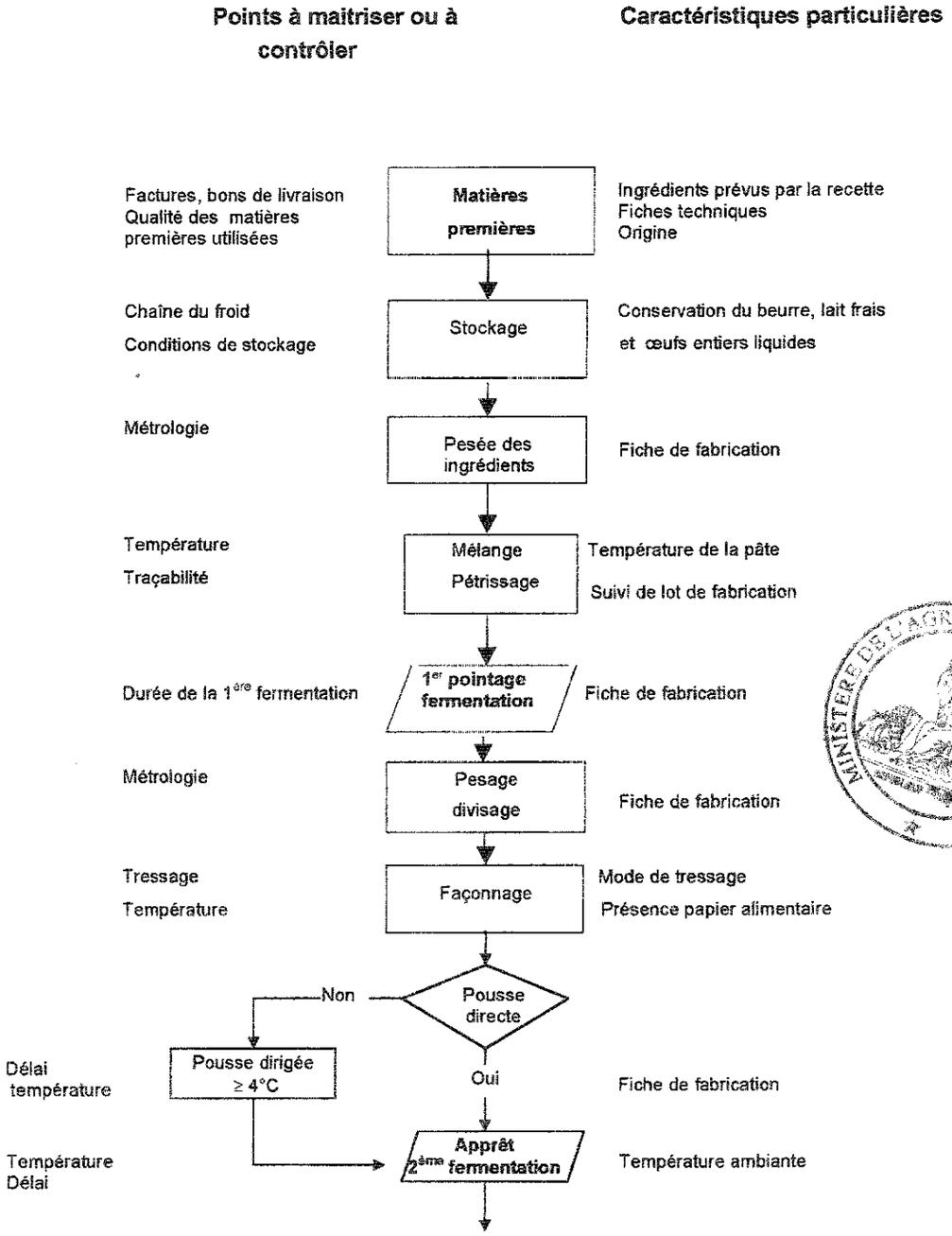
6- DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DE LA BRIOCHE VENDEENNE

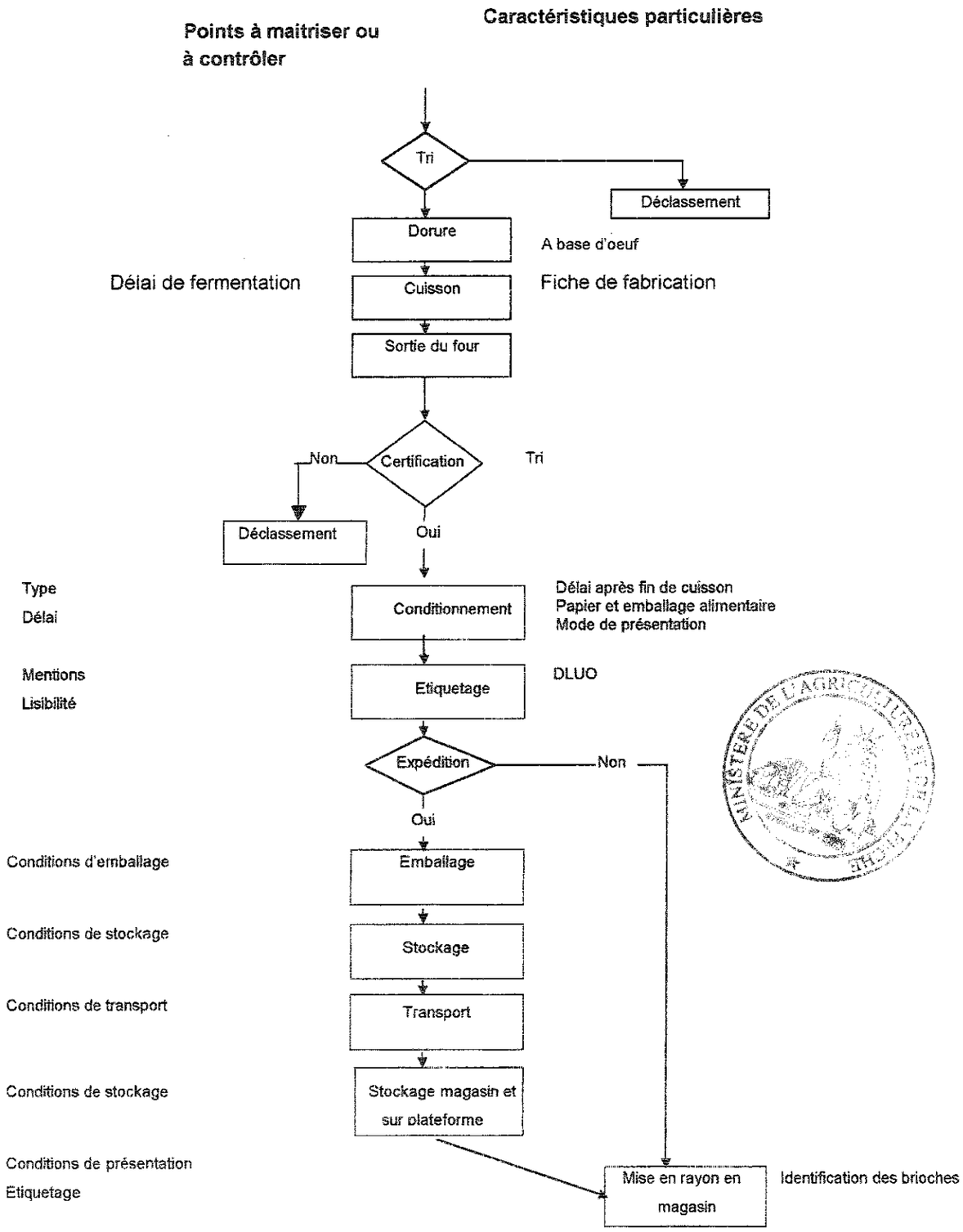
L'obtention de la Brioche Vendéenne respecte strictement l'emploi des matières premières et les méthodes de fabrication décrites ci-dessous :

MATIERES PREMIERES UTILISEES	CARACTERISTIQUES	ORIGINE DES MATIERES PREMIERES
Farine	Farine de blé panifiable de type 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	Œufs frais > 14 % (*) ou œuf entier liquide frais à 23% d'extrait sec minimum	Proviennent de la zone IGP
Beurre	Beurre frais ou concentré > 12,5 % (*)	Origine (fabrication) de la région Grand Ouest (Pays de la Loire – Bretagne – Normandie et Poitou-Charentes) et de la zone IGP
Sucre	Saccharose et/ou sucre inverti > 9 % (*)	Fournisseur 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 Cognac non dénaturé à 44° minimum	Fournisseurs professionnels
Sel	0,8 à 1% (*)	Origine locale (historique et/ou 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, 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 [E410]

DIAGRAMME DE FABRICATION DE LA BRIOCHE



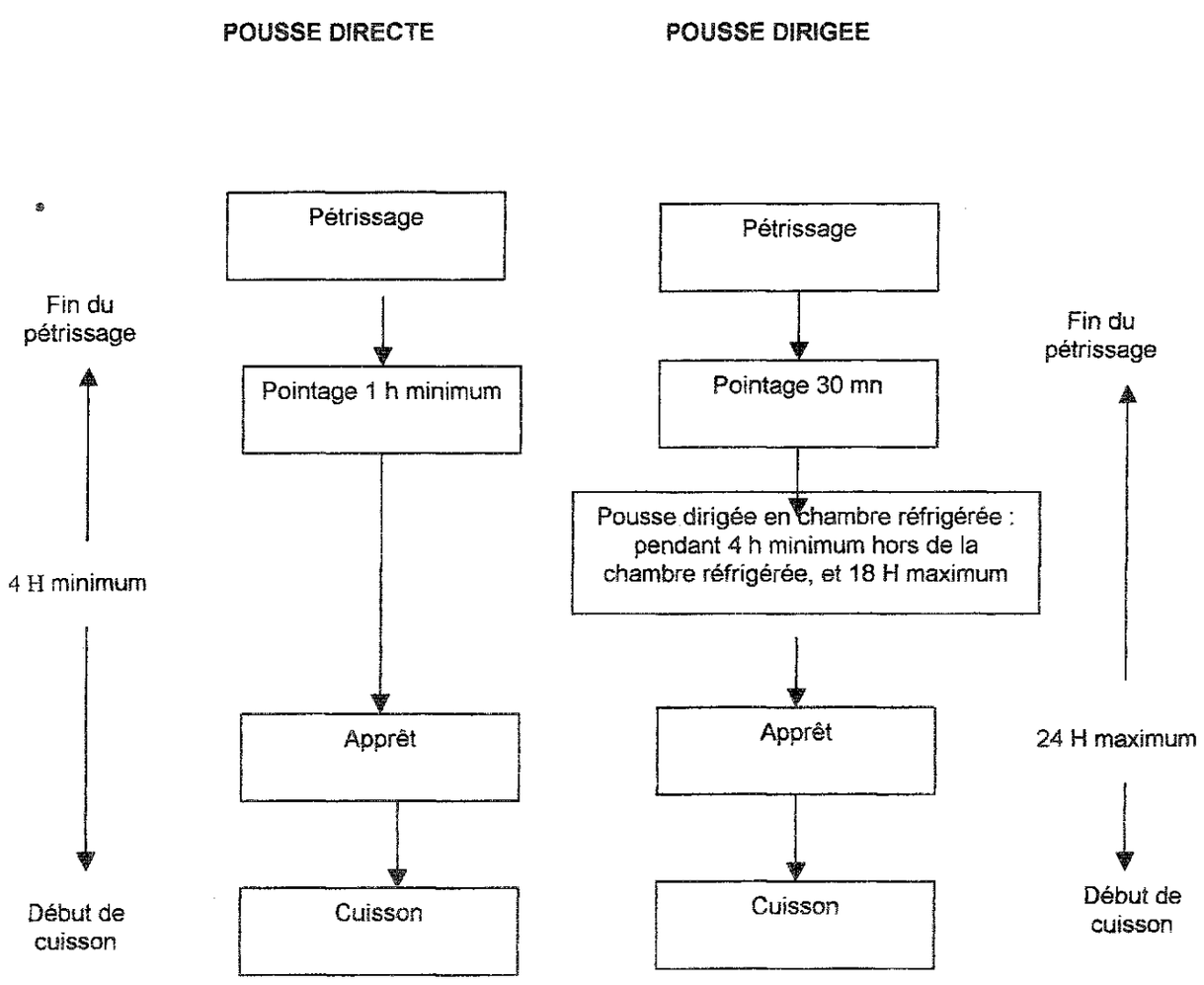

Points à maitriser ou à contrôler
Caractéristiques particulières
Tri
Déclassement
Dorure
A base d'oeuf
Délai de fermentation
Cuisson
Fiche de fabrication
Sortie du four
Non
Certification
Tri
Déclassement
Oui
Type
Délai
Conditionnement
Délai après fin de cuisson
Papier et emballage alimentaire
Mode de présentation
Mentions
Lisibilité
Etiquetage
DLUO
Expédition
Non
Oui
Conditions d'emballage
Emballage
Conditions de stockage
Stockage
Conditions de transport
Transport
Conditions de stockage
Stockage magasin et sur plateforme
Conditions de présentation
Etiquetage
Mise en rayon en magasin
Identification des brioches

PROCESS	CARACTERISTIQUES
Pétrissage	Pétrin en continu exclu Température de la pâte : 22 à 28°C
Pointage	30 mn minimum, si pousse dirigée 1 heure minimum, si pousse directe
Façonnage et Tressage	Brioche tressée 3 brins ou façon 3 brins *
Pousse dirigée	A une température ≥4°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
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' 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 : 21 j => brioche entière ; 19 j => brioche tranchée ; exceptionnellement 5 j => 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 », façonnés 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 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 TYPES DE DUREE SELON LE MODE DE POUSSE



Composition et recette – suivi de la fabrication :

La composition, comme la recette, s'appuient sur les descriptions détaillées contenues dans le cahier des charges IGP. La composition est plus facilement compréhensible, lorsqu'on se réfère à l'origine du produit (histoire et géographie), tandis que **la recette s'appuie sur un savoir-faire, caractérisé par quelques points essentiels et différenciateurs (par rapport aux autres brioches) :**

- ⇨ **le pétrissage ;**
- ⇨ **la fermentation découpée en 2 phases** ;
- ⇨ **le façonnage manuel et en tresse** ;
- ⇨ **la présence obligatoire et exclusive de beurre (frais ou concentré) provenant des régions de l'Ouest (Pays de la Loire – Bretagne – Normandie)** ;
- ⇨ **la provenance régionale du sel (Noirmoutier, Guérande et Ile de Ré) ;**
- ⇨ **parfum d'alcool obligatoire.**

La durée cumulée des phases de pointage et de pousse dirigée est un élément fondamental de la spécificité et de la qualité de la Brioche Vendéenne, pour obtenir une pâte aérée, parce que pétrie lentement et suffisamment levée grâce à l'intervention conjuguée du levain boulanger ou de la pâte fermentée, en complément de la levure.

2 types de fermentation peuvent être conduits :

- **le process avec pousse directe,** *qui dure 4 h minimum (le pointage durant alors 1 h minimum)* ; ce process est un process en continu, depuis le pétrissage jusqu'à la cuisson.
- ou **le process avec pousse dirigée,** qui s'étale sur 24 h maximum entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson, avec un pointage de 30 mn minimum et une pousse dirigée de 18 h maximum (voir diagramme ci-dessus). Ce process joue sur un fractionnement des opérations dans le temps par un ralentissement de la fermentation (à une température positive > ou = à 4°C) :ce process, **très utilisé par les artisans**, permet un découplage partiel entre la phase de pétrissage (une pétrissée unique et importante) et la phase de finition (qui peut être découpée en plusieurs fournées d'importance moindre).
- **Le soin apporté au maintien de l'activité naturelle des ferments, dans l'un ou l'autre cas, permet l'obtention d'un produit final de qualité identique**.

§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§

Les précisions apportées ci-après résultent d'un travail réalisé avec l'appui de 2 formateurs du Centre de Formation d'Apprentis de la Chambre de Métiers, MM Didier CLOCHARD et Luc GABARD, afin **de formuler de façon scientifique les particularités de la recette et de la composition de la Brioche Vendéenne**, et de ***faire ressortir les différences fortes avec un produit tel que la brioche parisienne.***

• I* Conduite de la Fermentation de la Pâte, et précisions de vocabulaire :

Le mot « **pousse** » désigne usuellement en boulangerie la fermentation de la pâte qui se déroule entre la fin du pétrissage et le début de la cuisson (mise au four). Dans le cas de la Brioche Vendéenne, cette fermentation est une fermentation douce, basée sur l'activité de ferments de type lactique, par opposition à d'autres types de fermentations aigres, qui s'appuient sur le développement de ferments de type acétique.

Une des spécificités de la Brioche Vendéenne (qui la différencie notamment de la brioche parisienne) est **l'action conjuguée de 2 souches :**

- ⇨ **le levain (saccharomyces minor)** dont le rôle est d'activer les ferments lactiques de manière douce, pour en obtenir la pâte aérée caractéristique ;
- ⇨ **la levure boulangère (saccharomyces cerevisiae)**dont le rôle est de venir en appui fort de la précédente, pour accélérer la fermentation.

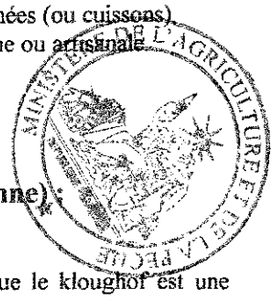
La présence simultanée de ces 2 souches de saccharomyces permet un équilibre entre leurs actions (douce au départ, forte ensuite), qui **donne une pâte suffisamment aérée et pas desséchée**, avec pour conséquence une amélioration des qualités gustatives et de conservation.

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° phase est de **développer des arômes** : la fermentation des glucides de la farine produit des alcools – qui assurent goût et saveur – **et du CO^2** - qui assure le volume - . Au cours de cette 1° 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° phase est de **poursuivre la production de CO^2, 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° 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 brioche parisienne (la cuisson de cette dernière se déroule à des températures supérieures à 180°C).

⇨ **l'ensemble de ces différences et leur combinaison (matières premières + process) aboutissent** à un produit à mie compacte et saveur plate, dans le cas de la brioche parisienne ; **à un produit dont la mie est aérée et légère, et la saveur caractéristique, dans le cas de la Brioche Vendéenne.** Les tests organoleptiques conduits auprès des consommateurs, connaisseurs ou non, font bien ressortir que cette différence est clairement perçue.

§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§§



Il nous paraît important de rappeler que **la phase de préparation du dossier de demande d'IGP a permis de réaliser les ajustements et négociations entre les 2 familles de professionnels, artisans et industriels**, pour se mettre d'accord sur 2 points : la renonciation au beurre liquide et au pâton surgelé, pour les uns ; la définition d'une recette de base partagée pour les autres.

Comme le formule le dossier de demande : **« L'une des forces de l'ABV est justement d'avoir réussi à définir de manière collégiale, en tenant compte des spécificités de chacun, les critères et points clés à maîtriser pour l'obtention d'un produit final qui répond aux attentes et représentations liées à la brioche vendéenne en préservant la tradition. »**

7- ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

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 *l'alize 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 noces**, 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.

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 XIXè 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 Gusteau (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 pâtissiers 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 salariés, 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.

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 noces étaient quant à elles commandées aux artisans. Au cours de ce siècle, à partir de 1920, les ménagères abandonnent leurs charges pâtissières. 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 pâtissière 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

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

⇒ *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

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 pâtissiers sur le département. Parmi ceux-ci, 130 sont actuellement adhérents de l'Association Brioche Vendéenne. Même si pour la plupart de ces artisans 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.

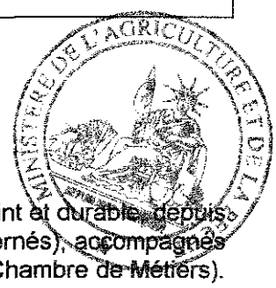
Au niveau industriel, on compte sept intervenants vendéens, dont six sont adhérents. Ceux-ci se décomposent en deux groupes :

- 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 contribués 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 (chifffre 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 :**

- **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- REFERENCES DE 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

9- 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, l'adresse et le logo de l'organisme certificateur
- ⇨ Le nom du groupement qualité demandeur auquel adhère le fabriquant.
- ⇨ le logo de l'IGP (le cas échéant)