



## Brioche vendéenne (IG/02/98)

Viennoiserie

### LE PRODUIT

L'IGP Brioche vendéenne est une viennoiserie moelleuse produite traditionnellement dans le département de la Vendée. Elle accompagne aussi bien moments festifs que goûters et petits-déjeuners. Riche en œufs, en sucre et en beurre, elle présente une couleur dorée, une forme tressée caractéristique et développe des arômes intenses relevés par une touche d'eau-de-vie.

### ARÔMES ET SAVEURS

Sitôt tranchée, la Brioche vendéenne exhale une délicate odeur de beurre mêlée d'un parfum d'eau-de-vie, parfois complétée par des arômes de vanille et de fleur d'oranger. Cette brioche présente une mie aérée qui apporte une sensation de fondant en bouche, tandis que sa texture filandreuse permet de prolonger la dégustation et de révéler toute sa richesse et sa complexité.

aromatique.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire de production englobe le territoire de la Vendée, ainsi qu'une partie des départements limitrophes. Dans cette région bocagère vouée à la polyculture, où les productions de blé, d'œufs et de beurre sont bien ancrées, les importations de sucre par les ports océaniques sont à l'origine d'une tradition pâtissière.

## UN PRODUIT RECONNU

Héritière des gâteaux riches en sucre, en œufs et en beurre qui étaient partagés au moment de Pâques, la Brioche vendéenne est née de la mise en commun des savoir-faires des artisans boulangers vendéens. Moelleuse et parfumée grâce à une double fermentation, un tressage manuel et une cuisson à température modérée, elle a acquis une solide réputation, conduisant en 2002 à sa reconnaissance en IGP.

### Le saviez-vous

En Vendée, il est de coutume de partager des brioches lors des évènements importants. Ainsi, à l'occasion des mariages, le parrain ou la marraine de la mariée offre une brioche géante, dont le poids peut atteindre plusieurs dizaines de kilos : cette cérémonie donne lieu à la traditionnelle "danse de la brioche".

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

L'aire géographique comprend le département de la Vendée et les territoires limitrophes suivants des départements voisins : ☐ ☐ - les territoires situés au sud de la Loire des départements de Loire-Atlantique et de Maine-et-Loire, ☐ ☐ - les territoires de la Plaine et du Marais des départements des Deux-Sèvres et de Charente-Maritime.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Vendée Qualité

---

Chambre de l'Agriculture  
21, Boulevard de Réaumur  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cédex

**N°SIRET :** 51369004000011

**Contact :** LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

**Tél. :** 02 51 36 82 51

**Mél. :** [jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr](mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr)

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit  
INAO Angers

---

16 rue du Clon  
49000 ANGERS

**N°SIRET :** 13000270200384

**Tél. :** 02 41 87 33 36

**Mél. :** [INAO-ANGERS@inao.gouv.fr](mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)  
CERTIPAQ

---

Siège  
84 boulevard Montparnasse  
75015 PARIS

**N°SIRET :** 41226101800094

**Contact :** Gaël du CHELAS

**Tél. :** 01 45 30 92 92

**Fax :** 01 45 30 93 00

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

2, rue de Rome  
67300 SCHILTIGHEIM

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 03 88 19 16 79

**Fax :** 03 88 19 55 29

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles  
74994 ANNECY CEDEX 2

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 50 88 18 78  
**Fax :** 04 50 88 18 78  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 43 14 21 11  
**Fax :** 02 43 14 27 32  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 90 22 78 12  
**Fax :** 04 90 22 78 27  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

#### CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80  
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024

**Contact :** Loïk GALLOIS

**Tél. :** 02 51 05 14 92

**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipa@certipa.com](mailto:certipa@certipa.com)

## CERTIPAQ

---

CERTIPAQ  
rue de la délivrande  
14000 CAEN

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipa.com](mailto:slepesteur@certipa.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/brioche-vendeenne-23038>

### List of links present in page

1. mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr
2. mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr
3. mailto:certipa@certipa.com
4. mailto:certipa@certipa.com
5. mailto:certipa@certipa.com
6. mailto:certipa@certipa.com
7. mailto:certipa@certipa.com
8. mailto:certipa@certipa.com
9. mailto:certipa@certipa.com
10. mailto:certipa@certipa.com
11. mailto:slepesteur@certipa.com