



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 petit-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 événements 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

ZI La Folie

12 rue Jacques Moindreau

85310 LA CHAIZE-LE-VICOMTE

N°SIRET : 51369004000011

Contact : LOIZEAU Jean-Marc (directeur)

Tél. : 02 51 36 82 51

Mél. : Jean-marc.lozeau@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

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

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

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

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

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

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

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

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. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

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

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_BriocheVendeeenne_G_200809.pdf
2. <mailto:jean-marc.loizeau@vendeequalite.fr>
3. <mailto:INAO-ANGERS@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>