

CAHIER DES CHARGES **de** **L'APPELLATION D'ORIGINE** **« Brie de Melun »**



Typographie :

- Les modifications demandées apparaissent ci-dessous **en caractères gras**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~

Avertissement :

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges

SOMMAIRE

1)	NOM DU PRODUIT	3
2)	DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3)	DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	4
4)	ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE	6
5)	DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	7
6)	ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE	12
7)	REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE	14
8)	ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	15
9)	EXIGENCES NATIONALES	16

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE :

Institut National **de l'Origine et de la Qualité** des Appellations d'Origine

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003

93 555 Montreuil-sous-Bois Cedex

TEL : 33 (0)1 73 30 38 99

FAX : 33 (0)1 73 30 38 04

Courriel : info@inao.gouv.fr

~~138, avenue des Champs-Élysées~~

~~75008 PARIS~~

~~TEL : 45.62.54.75~~

~~FAX : 42.25.57.97~~

GROUPEMENT DEMANDEUR :

1 - Nom : **Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun** ~~Syndicat interprofessionnel de défense du Brie de Melun~~

2 - Adresse: 13 rue des Fossés – 77000 Melun

[tél] 01 64 37 13 92

[fax] 01 64 87 04 27

[courriel] opb77@aliceadsl.fr

3 - Composition: **Producteurs, Collecteurs, Fabricants et Affineurs transformateurs**

4 - **Statut juridique : Association loi 1901**

TYPE DE PRODUIT :

Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Brie de Melun

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le Brie de Melun est un fromage à pâte molle ~~légèrement salée, à croûte fleurie, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache~~ **C'est un fromage à caillé caractère lactique prédominant et à égouttage lent.**

Il ~~a se présente sous~~ la forme d'un cylindre plat ~~d'environ 27cm de diamètre et de 3 cm de hauteur~~ **à bords saillants ou à bords arrondis. La taille du moule utilisé est comprise entre 27 cm et 28 cm de diamètre intérieur.**

Le fromage présente une croûte fine recouverte d'un feutrage *blanc*, parsemé de stries ou de tâches rouges ou brunes.

Sa pâte est légèrement salée et contient au minimum 45 *grammes pour cent* de matière grasse *pour 100 g de fromage* **sur l'extrait sec total** et 40 *grammes pour cent* de matière sèche *pour 100 g de fromage*.

A 5 semaines d'affinage, le Brie de Melun est un fromage de couleur blanche. Il a une pâte friable, légèrement coulante sous croûte. Il a une saveur d'abord lactée puis de levure et un goût légèrement acide.

Entre 5 et 8 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance s'assouplit. Son arôme se développe.

Cahier des charges - Brie de Melun - version du 02/07/2012

Page 3/16

Au bout de 8 à 10 semaines, le Brie de Melun est affiné à cœur, sa pâte est homogène et de teinte crème uniforme, sa consistance est souple à légèrement coulante. Il possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante. Il a une odeur équilibrée entre l'animal et le végétal.

La durée minimale d'affinage est de 5 ~~quatre~~ semaines à compter du jour d'emprésurage ~~de fabrication~~. A ce stade, son poids ~~après quatre semaines d'affinage~~ est compris entre 1,5 kilogramme et ~~1,8~~ 2,2 kilogrammes.

Le fractionnement du fromage ne peut être effectué qu'en demi-fromage ou en portions, en pointe du centre au talon, à l'issue des 5 semaines d'affinage.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production du lait, la fabrication et l'affinage se font dans ~~la région naturelle de la Brie avec au cœur de l'aire la plaine de Melun. L'aire géographique est limitée au département de la Seine-et-Marne et à quelques communes limitrophes des départements de l'Aube et de l'Yonne (cf listes des communes article 1^{er} du décret du 18 août 1980).~~ *l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :*

Aube (10) : Avant-lès-Marcilly , Avon-la-Pèze , Bercenay-le-Hayer , Bourdenay , Bouy-sur-Orvin , Charmoy , Courceroy , Dierrey-Saint-Julien , Dierrey-Saint-Pierre , Échemines , Faux-Villecerf , Fay-lès-Marcilly , Ferreux-Quincey , Fontaine-Mâcon , Fontenay-de-Bossery , Gumery , (La) Louptière-Thénard , Marcilly-le-Hayer , Marigny-le-Châtel , Marnay-sur-Seine , (Le) Mériot , Mesnil-Saint-Loup , (La) Motte-Tilly , Nogent-sur-Seine , Palis , Planty , Pont-sur-Seine , Pouy-sur-Vannes , Prunay-Belleville , Rigny-la-Nonneuse , Saint-Aubin , Saint-Flavy , Saint-Lupien , Saint-Nicolas-la-Chapelle , Soligny-les-Étangs , Traînel , Trancault , Villadin

Seine-et-Marne (77) : Achères-la-Forêt , Amillis , Amponville , Andrezel , Annet-sur-Marne , Arbonne-la-Forêt , Argentières , Armentières-en-Brie , Arville , Aubepierre-Ozouer-le-Repos , Aufferville , Augers-en-Brie , Aulnoy , Avon , Baby , Bagneaux-sur-Loing , Bailly-Romainvilliers , Balloy , Bannost-Villegagnon , Barbey , Barbizon , Barcy , Bassevelle , Bazoches-lès-Bray , Beauchery-Saint-Martin , Beaumont-du-Gâtinais , Beauthel , Beauvoir , Bellot , Bernay-Vilbert , Beton-Bazoches , Bezalles , Blandy , Blennes , Bois-le-Roi , Boisdon , Boissettes , Boissise-la-Bertrand , Boissise-le-Roi , Boissy-aux-Cailles , Boissy-le-Châtel , Boitron , Bombon , Bougligny , Boulancourt , Bouleurs , Bourron-Marlotte , Boutigny , Bransles , Bray-sur-Seine , Bréau , Brie-Comte-Robert , (La) Brosse-Montceaux , Brou-sur-Chantereine , Burcy , Bussièrès , Bussy-Saint-Georges , Bussy-Saint-Martin , Buthiers , Cannes-Écluse , Carnetin , (La) Celle-sur-Morin , Cély , Cerneux , Cesson , Cessoy-en-Montois , Chailly-en-Bière , Chailly-en-Brie , Chaintreaux , Chalautre-la-Grande , Chalautre-la-Petite , Chalifert , Chalmaison , Chambry , Chamigny , Champagne-sur-Seine , Champcenest , Champdeuil , Champeaux , Champs-sur-Marne , Changis-sur-Marne , Chanteloup-en-Brie , (La) Chapelle-Gauthier , (La) Chapelle-Iger , (La) Chapelle-la-Reine , (La) Chapelle-Moutils , (La) Chapelle-Rablais , (La) Chapelle-Saint-Sulpice , (Les) Chapelles-Bourbon , Charmentray , Charny , Chartrettes , Chartronges , Château-Landon , Châteaubleau , (Le) Châtelet-en-Brie , Châtenay-sur-Seine , Châtenoy , Châtillon-la-Borde , Châtres , Chauconin-Neufmontiers , Chauffry , Chaumes-en-Brie , Chelles , Chenoise , Chenou , Chessy , Chevrainvilliers , Chevru , Chevry-Cossigny , Chevry-en-Sereine , Choisy-en-Brie , Citry , Claye-Souilly , Clos-Fontaine , Cocherel , Collégien , Combs-la-Ville , Compans , Conches-sur-Gondoire , Condé-Sainte-Libiaire , Congis-sur-Thérouanne , Coubert , Couilly-Pont-aux-Dames , Coulombs-en-Valois ,

Coulommès , Coulommiers , Coupvray , Courcelles-en-Bassée , Courchamp , Courpalay , Courquetaine , Courtacon , Courtomer , Courtry , Coutençon , Coutevroult , Crécy-la-Chapelle , Crégy-lès-Meaux , Crèvecœur-en-Brie , Crisenois , Croissy-Beaubourg , (La) Croix-en-Brie , Crouy-sur-Ourcq , Cucharmoy , Cuisy , Dagny , Dammarié-les-Lys , Dammartin-en-Goële , Dammartin-sur-Tigeaux , Dampmart , Darvault , Dhuisy , Diant , Donnemarie-Dontilly , Dormelles , Doue , Douy-la-Ramée , Échouboulains , (Les) Écrennes , Écuelles , Égligny , Égreville , Émerainville , Épisy , Esbly , Esmans , Étrépilly , Everly , Évry-Grégy-sur-Yerre , Faremoutiers , Favières , Faÿ-lès-Nemours , Féricy , Férolles-Attilly , Ferrières-en-Brie , (La) Ferté-Gaucher , (La) Ferté-sous-Jouarre , Flagy , Fleury-en-Bière , Fontaine-Fourches , Fontaine-le-Port , Fontainebleau , Fontains , Fontenailles , Fontenay-Trésigny , Forfry , Forges , Fouju , Fresnes-sur-Marne , Frétoy , Fromont , Fublaines , Garentreville , Gastins , (La) Genevraye , Germigny-l'Évêque , Germigny-sous-Coulombs , Gesvres-le-Chapitre , Giremoutiers , Gironville , Gouaix , Gouvernes , (La) Grande-Paroisse , Grandpuits-Bailly-Carrois , Gravon , Gressy , Gretz-Armainvilliers , Grez-sur-Loing , Grisy-Suisnes , Grisy-sur-Seine , Guérard , Guercheville , Guermantes , Guignes , Gurcy-le-Châtel , (La) Haute-Maison , Hautefeuille , Héricy , Hermé , Hondevilliers , (La) Houssaye-en-Brie , Ichy , Isles-les-Meldeuses , Isles-lès-Villenoy , Iverny , Jablines , Jaignes , Jaulnes , Jossigny , Jouarre , Jouy-le-Châtel , Jouy-sur-Morin , Juilly , Jutigny , Lagny-sur-Marne , Larchant , Laval-en-Brie , Léchelle , Lescherolles , Lesches , Lésigny , Leudon-en-Brie , Lieusaint , Limoges-Fourches , Lissy , Liverdy-en-Brie , Livry-sur-Seine , Lizines , Lizy-sur-Ourcq , Lognes , Longperrier , Longueville , Lorrez-le-Bocage-Préaux , Louan-Villegruis-Fontaine , Luisetaines , Lumigny-Nesles-Ormeaux , Luzancy , Machault , (La) Madeleine-sur-Loing , Magny-le-Hongre , Maincy , Maison-Rouge , Maisoncelles-en-Brie , Maisoncelles-en-Gâtinais , Marchémoret , Marcilly , (Les) Marêts , Mareuil-lès-Meaux , Marles-en-Brie , Marolles-en-Brie , Marolles-sur-Seine , Mary-sur-Marne , Mauperthuis , Mauregard , May-en-Multien , Meaux , (Le) Mée-sur-Seine , Meigneux , Meilleray , Melun , Melz-sur-Seine , Méry-sur-Marne , (Le) Mesnil-Amélot , Messy , Misy-sur-Yonne , Mitry-Mory , Moisenay , Moissy-Cramayel , Mondreville , Mons-en-Montois , Montarlot , Montceaux-lès-Meaux , Montceaux-lès-Provins , Montcourt-Fromonville , Montdauphin , Montenils , Montereau-Fault-Yonne , Montereau-sur-le-Jard , Montévrain , Montgé-en-Goële , Monthyon , Montigny-le-Guesdier , Montigny-Lencoup , Montigny-sur-Loing , Montmachoux , Montolivet , Montry , Moret-sur-Loing , Mormant , Mortcerf , Mortery , Mouroux , Mousseaux-lès-Bray , Moussy-le-Neuf , Moussy-le-Vieux , Mouy-sur-Seine , Nandy , Nangis , Nanteau-sur-Essonnes , Nanteau-sur-Lunain , Nanteuil-lès-Meaux , Nanteuil-sur-Marne , Nantouillet , Nemours , Neufmoutiers-en-Brie , Noisiel , Noisy-Rudignon , Noisy-sur-École , Nonville , Noyen-sur-Seine , Obsonville , Ocquerre , Oisery , Orly-sur-Morin , (Les) Ormes-sur-Voulzie , Ormesson , Othis , Ozoir-la-Ferrière , Ozouer-le-Voulgis , Paley , Pamfou , Paroy , Passy-sur-Seine , Pécy , Penchard , Perthes , Pézarches , Pierre-Levée , (Le) Pin , (Le) Plessis-aux-Bois , (Le) Plessis-Feu-Aussoux , (Le) Plessis-l'Évêque , (Le) Plessis-Placy , Poigny , Poincy , Poligny , Pommeuse , Pomponne , Pontault-Combault , Pontcarré , Précly-sur-Marne , Presles-en-Brie , Pringy , Provins , Puisieux , Quiers , Quincy-Voisins , Rampillon , Réau , Rebais , Recloses , Remauville , Reuil-en-Brie , (La) Rochette , Roissy-en-Brie , Rouilly , Rouvres , Rozay-en-Brie , Rubelles , Rumont , Rupéreau , Saâcy-sur-Marne , Sablonnières , Saint-Ange-le-Viel , Saint-Augustin , Saint-Barthélemy , Saint-Brice , Saint-Cyr-sur-Morin , Saint-Denis-lès-Rebais , Saint-Fargeau-Ponthierry , Saint-Fiacre , Saint-Germain-Laval , Saint-Germain-Laxis , Saint-Germain-sous-Doue , Saint-Germain-sur-École , Saint-Germain-sur-Morin , Saint-Hilliers , Saint-Jean-les-Deux-Jumeaux , Saint-Just-en-Brie , Saint-Léger , Saint-Loup-de-Naud , Saint-Mammès , Saint-Mard , Saint-Mars-Vieux-Maisons , Saint-Martin-des-Champs , Saint-Martin-du-Boschet , Saint-Martin-en-Bière , Saint-Méry , Saint-Mesmes , Saint-Ouen-en-Brie , Saint-Ouen-sur-Morin , Saint-Pathus , Saint-Pierre-lès-

Nemours , Saint-Rémy-la-Vanne , Saint-Sauveur-lès-Bray , Saint-Sauveur-sur-École , Saint-Siméon , Saint-Soupplets , Saint-Thibault-des-Vignes , Sainte-Aulde , Sainte-Colombe , Saints , Salins , Sammeron , Samois-sur-Seine , Samoreau , Sancy , Sancy-lès-Provins , Savigny-le-Temple , Savins , Seine-Port , Sept-Sorts , Serris , Servon , Signy-Signets , Sigy , Sivry-Courtry , Sognolles-en-Montois , Soignolles-en-Brie , Soisy-Bouy , Solers , Souppes-sur-Loing , Sourdun , Tancrou , Thénisy , Thieux , Thomery , Thorigny-sur-Marne , Thoury-Férottes , Tigeaux , (La) Tombe , Torcy , Touquin , Tournan-en-Brie , Tousson , (La) Trétoire , Treuzy-Levelay , Trilbardou , Trilport , Trocy-en-Multien , Ury , Ussy-sur-Marne , Vaires-sur-Marne , Valence-en-Brie , Vanvillé , Varennes-sur-Seine , Varreddes , Vaucourtois , (Le) Vaudoué , Vaudoy-en-Brie , Vaux-le-Pénil , Vaux-sur-Lunain , Vendrest , Veneux-les-Sablons , Verdolot , Verneuil-l'Étang , Vernou-la-Celle-sur-Seine , Vert-Saint-Denis , Vieux-Champagne , Vignely , Ville-Saint-Jacques , Villebéon , Villecerf , Villemaréchal , Villemareuil , Villemer , Villenauxe-la-Petite , Villeneuve-le-Comte , Villeneuve-les-Bordes , Villeneuve-Saint-Denis , Villeneuve-sous-Dammartin , Villeneuve-sur-Bellot , Villenoy , Villeparisis , Villeroy , Villevaudé , Villiers-en-Bière , Villiers-Saint-Georges , Villiers-sous-Grez , Villiers-sur-Morin , Villiers-sur-Seine , Villuis , Vimpelles , Vinantes , Vincy-Manœuvre , Voinsles , Voisenon , Voulangis , Voulton , Voulx , Vulaines-lès-Provins , Vulaines-sur-Seine , Yèbles

Yonne (89) : (La) Belliole , Brannay , Champigny , (La) Chapelle-sur-Oreuse , Chaumont , Chéroy , Compigny , Courlon-sur-Yonne , Courtoin , Cuy , Dollot , Domats , Évry , Fouchères , Gisy-les-Nobles , Jouy , Lixy , Michery , Montacher-Villegardin , Pailly , Perceneige , Plessis-Saint-Jean , Pont-sur-Yonne , Saint-Agnan , Saint-Sérotin , Saint-Valérien , Savigny-sur-Clairis , Serbonnes , Sergines , Thorigny-sur-Oreuse , Vallery , Vernoy , Villeblevin , Villebougis , Villemanoché , Villenavotte , Villeneuve-la-Dondagre , Villeneuve-la-Guyard , Villeperrot , Villeroy , Villethierry , Vinneuf

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1) **Identification des opérateurs** : Chaque opérateur remplit une déclaration d'identification, selon un modèle préétabli, validé par le Directeur de l'INAO. Le groupement enregistre cette déclaration d'identification. Par cette déclaration, chaque opérateur s'engage à respecter les conditions de productions de l'AOP Brie de Melun.

4.2) **Tenue des registres et documents relatifs à la traçabilité** :

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes des registres ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages et, au minimum :

Les fabricants et affineurs tiennent régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties des fromages ou tout document comptable équivalent.

Les Producteurs de lait tiennent à la disposition des services de contrôle :

- Un cahier d'épandage ;
- Un enregistrement des fourrages grossiers, coproduits et concentrés distribués au troupeau laitier ;

- Les factures (ou bons de livraison) mentionnant les quantités et l'origine des fourrages et des autres aliments achetés, reprenant l'intitulé exact de l'aliment utilisé.

- 4.4) **Connaissance et suivi de la production** : Le groupement adresse chaque année à l'INAO des données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Melun ».
- 4.5) Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. L'âge des fromages contrôlés varie selon l'examen. Les fromages ont soit entre 5 et 7 semaines d'affinage, soit entre 8 et 10 semaines d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1) Les conditions de production :

5.1.1) *Le cheptel* :

Le troupeau laitier regroupe l'ensemble des vaches laitières présentes sur l'exploitation, y compris les génisses sevrées et les vaches tarées.

- Il est constitué au minimum à 80 % par des animaux nés sur l'exploitation ou issus de troupeaux laitiers situés dans l'aire géographique de l'appellation Brie de Melun. Les taureaux reproducteurs sont améliorateurs en taux protéique et ce dans 50% minimum des accouplements. Sont inclus les taureaux de saillies naturelles indexés positivement sur ascendance.
- A compter du 01/01/2015, chaque vache a un nom à « appeler » qui figure sur une boucle ou tout autre système permettant une lecture immédiate.

5.1.2) *Le logement* :

A compter du 1^{er} janvier 2018, le recours à la paille pour le couchage est obligatoire avec une quantité minimum pendant la période stabulation intégrale de :

- 0,5 kg en moyenne par jour et par vache laitière en production pour le système logette,
- 5 kg en moyenne par jour et par vache laitière en production pour le système stabulation libre.

A compter du 1^{er} janvier 2018 également, la paille est stockée à l'abri.

5.1.3) *Fourrages grossiers* :

La ration totale est définie comme l'ensemble des fourrages grossiers (ration de base) et des compléments distribués.

On considère comme étant de l'herbe dans le présent cahier des charges, tout produit issu de prairies permanentes, temporaires ou artificielles à base de graminées et/ou de légumineuses.

Sont autorisés comme fourrages grossiers :

- L'herbe pâturée, distribuée en vert, conservée sous forme d'ensilage, de foin, enrubannée ou déshydratée,

- Les céréales immatures, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage,
- Le maïs, distribué en vert, conservé sous forme d'ensilage,
- Les drèches de céréales brutes ou déshydratées,
- Les betteraves fourragères et autres racines et tubercules, ainsi que leurs pulpes fraîches, surpressées ou déshydratées,
- Les pailles de céréales, de légumineuses et d'oléagineux.

Les betteraves fourragères et les pommes de terre sont soigneusement nettoyées avant leur distribution. Elles sont distribuées propres et saines. Lorsqu'elles sont coupées en morceaux, les betteraves et les pommes de terre sont préparées chaque jour.

En cas d'affouragement en vert, le fourrage, récolté proprement, est ramené à l'état frais à la ferme et ne subit pas de réchauffement avant d'être distribué aux vaches laitières. Le délai maximum de consommation ne dépasse pas 24 heures après la fauche.

5.1.4) Place de l'herbe :

- La ration de base est diversifiée. Elle est composée minimum de 3 constituants dont un à base d'herbe en frais ou conservée, pâturée ou distribuée, représentant au moins 4 kg de matière sèche par vache laitière en production et par jour. 2 kg au minimum de cette matière sèche proviennent d'une légumineuse fourragère.
- L'aliment principal ne peut dépasser 60 % de la quantité de fourrages grossiers, mais si la ration de base intègre plus de 60% d'herbe, les 3 constituants ne sont pas obligatoires.
- Après sevrage et avant la première lactation, les génisses suivent une période de pâturage d'une durée de 5 mois minimum dans l'aire géographique.

5.1.5) Place des coproduits :

La pulpe de betteraves ou la betterave fourragère est obligatoire dans la ration, à hauteur de 2 kg de matière sèche minimum par vache laitière en production et par jour, excepté pendant les périodes où la part de l'herbe représente plus de 60% des fourrages grossiers distribués.

5.1.6) Concentrés :

Sont autorisés comme concentrés :

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines de légumineuse et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
- Mélasse pure,
- Lactosérum (uniquement pour les producteurs fermiers),
- Minéraux et oligo-éléments,
- Vitamines,
- Additifs digestifs.

Le concassage et le traitement des céréales sont uniquement mécaniques.

Les aliments liquides sont autorisés sous réserve que leur composition soit clairement spécifiée et respecte la liste des aliments autorisés.

Tout additif alimentaire visant à modifier directement la composition du lait est interdit.

L'apport en aliments concentrés est plafonné à 25% de la matière sèche brute totale en moyenne annuelle par vache laitière en production et par jour.

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Brie de

Melun. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer.

5.1.7) *Autonomie alimentaire :*

Annuellement, l'affouragement du troupeau laitier repose sur une autonomie d'exploitation combinée à une autonomie de zone :

- **Autonomie d'exploitation :** La part moyenne annuelle des aliments provenant de l'aire géographique et issus de l'exploitation représente au moins 50% de la matière sèche de la ration totale du troupeau.
- **Autonomie de zone :** La part des aliments issus de l'aire géographique de production représente au moins 80% de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

5.1.8) *Entretien des surfaces fourragères :*

Afin de maintenir l'équilibre et la qualité des terres fourragères, les conditions suivantes s'appliquent toute l'année :

Une prairie (en fauche, pâturage ou ensilage) ne peut être exploitée dans les 30 jours qui suivent une fertilisation organique, sauf en cas d'utilisation de compost défini selon les termes de la réglementation en vigueur relative au compostage en établissement d'élevage, où le délai est ramené à 3 semaines.

Afin de préserver l'alimentation du troupeau de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques dans les exploitations dont le lait est destiné à la production de Brie de Melun doit respecter les mesures suivantes :

Sans préjudice de la réglementation en vigueur, les seules fumures organiques autorisées sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures organiques d'origine non agricoles : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ... Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâturages destinés à l'alimentation du troupeau laitier dont le lait est destiné à la production du Brie de Melun, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine Brie de Melun.

5.1.9) *Conditions exceptionnelles :*

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de

l'alimentation du troupeau par le Directeur de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, après avis du groupement.

5.2) Les conditions de fabrication :

5.2.1) *Lait mis en œuvre :*

Le Brie de Melun est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru.

La collecte de lait est réalisée toutes les 48 heures au maximum et le temps qui sépare cette collecte de l'utilisation du lait pour l'ensemencement en ferments adaptés à la fabrication du Brie de Melun est de 36 heures au maximum.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du Brie de Melun est standardisé en matière grasse par écrémage d'une partie du lait à 40°C maximum, ajouté à du lait entier. Le lait est mûri sous forme de pré-maturation et/ou de maturation. Dans ce cas, la durée de pré-maturation est inférieure à 48 heures à une température maximale de 35°C et la durée de maturation est inférieure à 7 heures à une température maximale de 31°C.

Tout additif, à l'exclusion de présure, de ferments d'arôme et d'affinage, du Chlorure de Calcium, est interdit.

En outre, il est interdit pour la fabrication du Brie de Melun d'utiliser des laits :

- Microfiltrés,
- Recombinés, reconstitués, dilués, l'addition de poudre de lait étant notamment interdite à l'exception des levains,
- Concentrés en totalité ou en partie par un procédé quelconque (ultra filtration ou autre méthode).

L'adjonction de protéines est interdite.

Seuls les levains peuvent être fabriqués à partir de poudre à base lactée. La proportion d'incorporation de levain n'excède pas 4 % du volume de lait mis en fabrication. La température de culture des ferments lactiques n'excède pas 25°C. L'ensemencement en culture thermophile est interdit.

5.2.2) *Transformation :*

La conservation par maintien à une température négative des matières premières laitières, des produits en cours de fabrication, du caillé ou du fromage frais est interdite.

La conservation sous atmosphère modifiée (conditionné dans un sachet dans lequel l'air a été remplacé par un gaz ou dans un mélange de gaz spécifiques, dans le but d'allonger la durée de vie) des fromages frais et des fromages en cours d'affinage est interdite.

Le jour de fabrication est défini comme étant le jour d'emprésurage.

L'utilisation du bois, du jonc et de la paille est autorisée durant les étapes de transformation et d'affinage des fromages.

La fabrication du Brie de Melun répond aux conditions particulières suivantes :

Emprésurage :

~~Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement au moment de l'emprésurage à une température maximale de 30°C.~~

A l'emprésurage, le lait a une température maximale de 31°C et doit avoir atteint une acidité supérieure à 21°Dornic ou un pH inférieur à 6,5. La coagulation dure au minimum 48 16 heures.

~~L'opération d'emprésurage des laits est réalisée exclusivement avec de la présure d'origine bovine par une dose maximale de 15mg/100L et une force maximale de 750mg de chymosine par litre.~~

A l'issue de la coagulation, le pH est inférieur à 4,8 ou l'acidité est supérieure à 60°Dornic.

Moulage :

Le moulage est effectué manuellement à la louche. Les moules sont cylindriques, d'un diamètre intérieur de 27 à 28 centimètres.

Le caillé peut subir un tranchage et fait l'objet d'un brassage pour aboutir à un décaillage grossier. Le caillé est déposé dans les moules sur des stores. Le fromage doit être retourné au moins deux fois avant le démoulage.

~~La pâte obtenue, très fragile, doit être manipulée avec d'innombrables précautions.~~

Egouttage :

L'égouttage est lent et spontané. Il dure au minimum 24h.

Salage :

Le salage est effectué exclusivement au sel sec sur les deux faces et le talon, dans un délai maximum de 48h après le démoulage.

Séchage/Ressuyage :

Durant la période de séchage, après égouttage, le fromage peut être placé sur un store en paille en vue de faciliter ce séchage.

Après salage, le fromage subit un séchage – ressuyage pour une durée minimum de 10 jours à une température de 6°C à 12°C.

Transport avant affinage :

Les fromages “ frais de sel ” (fromages fabriqués depuis moins de 7 jours) peuvent être transportés entre opérateur(s) habilités à une température positive pouvant aller jusqu'à 12°C, dans un délai de 24 heures de transport maximum. Toute durée de transport au-delà de 24 heures est à rajouter aux 5 semaines d'affinage.

5.2.3) L'affinage :

La durée minimale d'affinage est de 5 quatre semaines à compter du jour d'emprésurage.
Le Brie de Melun s'affine de la croûte vers le centre. Pour obtenir une fleur régulière sur les deux faces, il est nécessaire de faire un retournement régulier, au moins une fois par semaine.

Les Bries de Melun sont retournés manuellement pendant toute la durée d'affinage.

L'affinage peut être effectué sur des planches en bois.

Pendant la phase d'affinage, les fromages sont placés dans des caves d'affinage entre 4°C et 14°C et avec une hygrométrie comprise entre 80% et 98%.

Le Brie de Melun est conditionné sous emballage papier ou film plastique, sur paille ou non. Il est acheminé en carton, ou en boîte, ou en caissette en bois ou en caisse-navette.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1) Spécificité de l'aire géographique :

6.1.1) Facteurs naturels

L'aire géographique de l'AOP Brie de Melun correspond à la région naturelle de la Brie qui constitue, dans la partie orientale de l'Île-de-France, une région naturelle bien délimitée par des considérations fondées sur la composition et le relief du sol. Le paysage de la zone est constitué de vastes plateaux entaillés plus ou moins profondément par de nombreuses vallées, s'étendant pour l'essentiel entre l'aval de la vallée de la Marne et la partie centrale de la vallée de la Seine.

Les plateaux attestent la présence de calcaire qui a résisté à l'érosion, imprimant une surface légèrement ondulée. L'altération de ces formations carbonatées a formé une couche argileuse parfois très épaisse, imperméable, coiffée par des dépôts éoliens, les loess ou limons des plateaux. Les plateaux recouverts de loess sont fertiles et favorables à la grande culture céréalière et fourragère. Du fait de l'imperméabilité du sous-sol, les eaux ne s'infiltrent pas et le paysage est sculpté par de multiples vallées. Suivant leur dénivelé, les versants des vallées montrent des affleurements de toute la succession des terrains sédimentaires pour les vallées importantes, avec de haut en bas : limons, argiles, formations carbonatées, ou pour les vallées plus étroites se limitant aux formations argileuses. Les plaines associées aux larges vallées portent quant à elles des sols mélangeant colluvions et formations alluvionnaires, tantôt limoneuses, sableuses ou argileuses. Les versants des modestes vallées, recouverts d'argiles, sont moins propices à la culture des céréales et portent des prairies propices au pâturage, comme dans les fonds des vallées.

6.1.2) Facteurs humains

Agriculture en système de polyculture-élevage

Historiquement les plateaux étaient consacrés aux cultures céréalières, l'élevage s'était quant à lui installé dans les vallées et les coteaux, là-même où se trouve la ville de Melun.

Au XVIIIème siècle, les agronomes recommandèrent de remplacer dans la rotation (pratique de l'assolement triennal) la jachère par une culture de légumineuse en prairie temporaire. Outre les effets bénéfiques pour la production céréalière, cette pratique permettait de produire d'importantes quantités de fourrage qui étaient soit vendues pour approvisionner Paris soit utilisées pour nourrir des animaux. A partir de ce moment, certaines exploitations céréalières de la Brie se tournèrent vers la polyculture élevage.

La destination évidente de la production excédentaire de lait fut la transformation fromagère, la Brie ayant déjà une renommée importante en la matière et bénéficiant d'un débouché du fait de sa proximité avec Paris.

La Brie ne devint pas pour autant une terre d'élevage, la particularité du système briard étant d'intégrer l'élevage dans une rotation à la base tournée vers la production céréalière. Ainsi les champs qui étaient retournés tous les ans n'étaient pas clôturés et la main d'œuvre était consacrée prioritairement aux travaux des champs à la période où les bêtes auraient été sorties. Dans ce contexte, le pâturage était peu pratiqué. Les fourrages étaient récoltés et distribués aux vaches à l'étable, évitant par là-même les risques de météorisation liés au pâturage de légumineuses. Par ailleurs la paille issue de cette importante production céréalière était utilisée pour la litière des vaches.

A partir de 1830, la culture des plantes sarclées fut introduite : la betterave puis le maïs à partir de 1850. Avec le développement de l'industrie de l'alcool et du sucre, la production de betterave sucrière devint une composante essentielle de la polyculture de la Brie. Les coproduits étaient consommés par le bétail, considéré comme le meilleur moyen de valoriser tout ce que produisaient les fermes et qui ne pouvait être commercialisé. On retrouvait dans l'alimentation du troupeau un grand nombre de sous produits de céréales (pailles, menues pailles et sons), mais aussi des tourteaux. Le lait ainsi produit, relativement pauvre en matière grasse et riche en matière protéique, a une très bonne aptitude fromagère.

Développement de la production de Brie de Melun et du savoir-faire de fabrication

Ainsi c'est au XIX^{ème} siècle que la production de Brie se développa particulièrement. A l'époque, on fabriquait des fromages de toutes dimensions et de tous poids : les moules correspondaient à la quantité de lait disponible sur l'exploitation. Les bries grands moules étaient produits sur les grandes exploitations et les fromages de petite taille sur les petites exploitations. A la fin du siècle, la production de fromage étant rémunératrice les conditions de fabrication s'améliorèrent. La situation et les savoir-faire diffèrent dans le sud de la Seine-et-Marne, où se trouve la ville de Melun, par rapport au nord, où se trouve Meaux : le Brie de Melun de petite taille avec une technologie de type lactique et son cousin le Brie de Meaux de plus grand format avec une technologie de type caillé présure. En effet, le caillé de type lactique est friable, ce qui rend délicate la manipulation des fromages, en particulier pour les retournements.

La technique de fabrication n'a plus beaucoup varié depuis cette époque : Le temps d'emprésurage est long. Le caillé est brisé et moulé en une seule fois.

6.2) Spécificité du produit

6.2.1) Caractéristiques du produit

Le Brie de Melun est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie, à caractère lactique prédominant.

Fabriqué dans des moules cylindriques d'un diamètre de 27 à 28 centimètres, il a la forme d'une galette aux bords saillants ou arrondis.

Lorsqu'il est affiné, il présente une croûte fine recouverte d'un fleurage blanc, parsemé de stries ou de tâches rouges ou brunes.

A 5 semaines d'affinage, le Brie de Melun a une pâte friable légèrement coulante sous croûte. Il a une saveur d'abord lactée puis de levure et un goût légèrement acide.

Entre 5 et 8 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance s'assouplit, son arôme se développe. Au bout de 8 à 10 semaines, affiné à cœur, sa consistance est souple à légèrement coulante ; il possède une pointe d'amertume, un goût de lait et une saveur persistante.

6.2.2) Réputation du Brie de Melun

Au XVII^{ème} siècle, le grammairien Furetière évoque dans son dictionnaire le Brie, très probablement de Melun. Il en parle comme d'un fromage de garde, en effet la technologie lactique fait qu'il se conserve plus longtemps que le Brie de Meaux.

En 1900, l'agronome A. Vivier publie un ouvrage intitulé Fromage de Brie de Melun, dans lequel il donne l'origine de ce fromage, sa méthode d'obtention et les résultats financiers de l'époque.

Le premier Syndicat de défense du véritable Brie de Melun visant à réunir les cultivateurs de l'arrondissement de Melun et des arrondissements limitrophes du département de Seine-et-Marne fut fondé en 1913. Il avait pour but de rechercher de nouveaux débouchés et de lutter contre les imitations.

Le Brie de Melun obtint l'Appellation d'Origine en août 1980.

6.3) Lien causal

Les évolutions techniques – introduction d'une légumineuse dans la rotation des cultures, isolement du *penicillium candidum*, maîtrise de l'emprésurage – et sociologiques – augmentation de la population parisienne, demande accrue de produits laitiers – intervenues au XIX^{ème} siècle ont contribué au développement du Brie de Melun.

Ainsi c'est à cette époque que le système d'alimentation des vaches laitières dit « briard » s'est mis en place : dans cette région à vocation céréalière, les exploitations en polyculture élevage emploient des légumineuses, des betteraves et une grande variété de produits dérivés de la betterave et des céréales disponibles localement pour nourrir leurs troupeaux. Ces rations à base de coproduits donnent un lait relativement pauvre en matière grasse mais riche en matière protéique et donc propice à la transformation fromagère. Par ailleurs le logement des vaches sur paille permet le maintien d'un écosystème microbien ayant une influence sur la flore naturelle des laits crus.

Outre les conditions d'alimentation des vaches, le Brie de Melun tire sa spécificité de la mise en œuvre exclusive de lait cru et de sa technologie de fabrication lactique. Cela requiert le savoir-faire des fromagers locaux : ils préparent par maturation le lait pour l'emprésurage et, après une coagulation de 16 heures minimum, ils brisent et brassent le caillé, ce qui permet de commencer à égoutter le caillé en bassine, avant de le mouler. Le fromage ainsi obtenu est friable, ce qui explique l'emploi de moules de diamètre réduit. Ensuite les soins aux fromages dès le salage au sel sec et tout au long de l'affinage permettent au Brie de Melun d'exprimer ses arômes spécifiques et rustiques.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

~~Une note de présentation des procédures d'agrément des produits laitiers figure dans la présentation générale.~~

Nom : Qualité France (organisme Certificateur)

Adresse : Immeuble « Le Guillaumet » - 60 avenue du Général De Gaulle – 92046 PARIS – LA DEFENSE Cedex

Tél : 01.41.97.00.74

Fax : 01.41.97.08.32

Cet organisme de Contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45011.

Nom : Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère chargé de l'économie.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage du Brie de Melun comporte :

- **Le nom de l'appellation,**
- **Le symbole « AOP » de l'union européenne. Il peut également comporter la mention « Appellation d'origine protégée ».**
- **La mention « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière peut être utilisée lorsque le fromage est fabriqué selon les techniques traditionnelles, pour un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation, sur le lieu même de celle-ci. L'affinage en dehors de l'exploitation est autorisé. Dans ce cas, doivent être ajoutés la mention « fabriqué à la ferme », accompagnée du nom de l'affineur, précédés de la mention « affiné par... »**

9) EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
1 : Production du lait	Dans l'aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuelle
2 : Autonomie Alimentaire	- 50% d'autonomie d'exploitation - 80% d'autonomie de zone	Documentaire
3 : Place de l'herbe et des coproduits	- 3 constituants Distribution de 2 kg de pulpes de betterave ou betteraves fourragères et 4 kg de matière sèche d'herbe dont 2kg de légumineuses fourragères - L'aliment principal ne peut dépasser 60 % de la quantité de fourrages grossiers, sauf s'il s'agit d'herbe, les 3 constituants ne sont pas nécessaires	Documentaire et/ou visuelle
4 : Collecte de lait	Dans l'aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuelle
5 : Fabrication des Bries de Melun	Atelier situé dans l'aire géographique de l'AOP	Documentaire et/ou visuelle
6 : Conditions de coagulation du lait	Le lait subit une coagulation de 16 heures au moins. Le caillé fait l'objet d'un brassage	Documentaire et/ou visuelle
7 : Conditions de moulage des fromages	Le Brie de Melun est moulé manuellement à la louche	Documentaire et/ou visuelle
8 : Conditions de salage des fromages	Au sel sec exclusivement.	Documentaire et/ou visuelle
9 : L'affinage du Brie de Melun	Ateliers situés dans l'aire géographique d'affinage de l'AOP	Visuelle et/ou documentaire
10 : Durée d'affinage des fromages	Minimum 5 semaines à compter du jour d'emprésurage	Documentaire
11 : L'appellation d'origine « Brie de Melun » fait l'objet d'un examen organoleptique (aspect, forme, pâte, texture, odeur, goût)	Avis conforme de la Commission	Examen organoleptique