

## DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

“Brie de Meaux”

N° CE: [réservé CE]

IGP  AOP

### 1. DENOMINATION L'AOP

Brie de Meaux

### 2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

### 3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

#### 3.1. Type de produit

Classe 1-3 - Fromages

#### 3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Brie de Meaux » est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle légèrement salée, avec une croûte fleurie et des moisissures superficielles.

La durée d'affinage est d'au minimum quatre semaines à compter du jour d'emprésurage

Le fromage se présente sous la forme d'un cylindre plat. Il est moulé dans des moules cylindriques d'un diamètre intérieur de 36 à 37 centimètres. Le « Brie de Meaux » présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries ou de tâches rouges et sa pâte est homogène.

A 4 semaines d'affinage, le « Brie de Meaux » est un fromage quart affiné (soit 25% minimum de sa hauteur). Il a un goût lacté et peut être légèrement salé avec une pointe d'amertume. Entre 4 et 6 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance passe de cassante à souple. Son arôme se développe progressivement. Au bout de 6 à 8 semaines, le « Brie de Meaux » est affiné à cœur, sa consistance est souple ; il possède un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette.

Il contient au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de sur l'extrait sec total et au minimum 44 grammes de matière sèche pour 100 grammes de fromage à la commercialisation.

Le poids d'un fromage est compris entre 2,6 kg et 3,3 kg.

### **3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)**

### **3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)**

La ration de base comprend au minimum 3 constituants et est composée d'au moins 2 kg de matière sèche issue de pulpe de betteraves ou de betterave fourragère et de 4 kg de matière sèche issue d'herbe dont 2 kg proviennent d'une légumineuse fourragère

Cette règle de 3 constituants ne s'applique pas pour les vaches laitières en production mises au pâturage dans les conditions suivantes :

- mise au pâturage au minimum 150 jours par an
- à compter du 01/01/2018, la surface minimale par vache au pâturage est d'au moins 20 ares par vache laitière A titre transitoire, cette surface est de 10 ares jusqu'au 31/12/2015 et 15 ares à compter du 01/01/2016 et jusqu'au 31/12/2017.
- en dehors de la période de pâturage, les vaches laitières disposent d'une ration de base dont au minimum 3 kg de la matière sèche est issue d'herbe.

L'apport en aliments concentrés est limité à 2 000 kg en matière sèche par vache laitière et par an.

85% de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de la zone d'appellation.

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

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique

### **3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.**

Le fractionnement du « Brie de Meaux » ne peut être effectué qu'en demi ou en portions (en pointe, du centre au talon), à l'issue des quatre semaines minimum d'affinage.

### **3.7. Règles spécifiques d'étiquetage**

L'étiquetage comporte le nom de l'appellation d'origine, le symbole « AOP » de l'union européenne. Dans le cas de l'utilisation d'une marque commerciale, le nom et l'adresse du fabricant ou de l'affineur sont inscrites.

La mention « fermier » est autorisée.

## **4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE**

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectuées dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

**Départements de Seine-et-Marne (77), des Hauts-de-Seine(92) ; de la Seine-Saint-Denis(93) ; du Val-de-Marne (94) et de la Seine (75) : toutes les communes ;**

**Département de l'Aube (10) :** Arrondissement de Nogent-sur-Seine : toutes les communes ; Cantons de Chavanges, d'Arcis-sur-Aube et de Ramerupt : toutes les communes ; Communes de Bétignicourt, Blignicourt, Courcelles-sur-Voire, Lassicourt, Lesmont, Molins-sur-Aube, Rances, Rosnay-l'Hôpital, Saint-Christophe-Dodinicourt, Soulaines-Dhuys, Yèvres-le-Petit.

**Département du Loiret (45) :** Cantons de Châteaurenard, de Courtenay et de Ferrières : toutes les communes.

**Département de la Marne (51) :** Cantons d'Anglure, de Châtillon-sur-Marne, de Dormans, d'Esternay, de Montmirail, de Montmort-Lucy, de Sézanne et de Saint-Rémy-en-Bouzémont : toutes les communes ; Communes de Bréban, Chapelaine, Corbeil, Humbeauville, Saint-Martin-d'Ablois, Saint-Ouen et Domprot, Saint-Utin, Sompuis, Somsois.

**Département de la Haute-Marne (52) :** Cantons de Chevillon, d'Eclaron-Braucourt-Sainte-Livière, de Montier-en-Der, de Poissons, de Saint-Dizier-Centre, de Saint-Dizier-Nord-Est, de Saint-Dizier-Sud-Est, de Saint-Dizier-Ouest et de Wassy : toutes les communes ; Communes de Mertrud, Nully-Trémilly.

**Département de la Meuse (55) :** Arrondissement de Bar-le-Duc : toutes les communes ; Cantons de Clermont-en-Argonne et de Pierrefitte-sur-Aire : toutes les communes ; Cantons de Commercy, de Saint-Mihiel, de Souilly, de Verdun et de Void-Vacon : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse ; Communes de Bonnet, Saint-Joire, Tréveray.

**Département de l'Yonne (89) :** Cantons de Chéroy et de Pont-sur-Yonne : toutes les communes ; Communes de Piffonds, Saint-Martin-du-Tertre, Nailly, Vinneuf.

**Département de l'Aisne (02) :** Commune de Chézy-sur-Marne

## **5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE**

### **5.1. Spécificité de l'aire géographique**

#### *Facteurs naturels*

La région naturelle de la Brie, berceau du « Brie de Meaux », se caractérise par son aptitude à la production céréalière et sa situation à proximité immédiate de l'agglomération parisienne.

Si l'aire de production du « Brie de Meaux » s'est ensuite étendue au delà de la région naturelle de la Brie, elle a cependant conservé une cohérence géographique. Ainsi l'aire géographique de l'AOP « Brie de Meaux » est centrée sur l'amont et le centre du bassin versant de la Seine, englobant les lits de la majorité des grands affluents de ce fleuve (Loing, Yonne, Aube, Marne et leurs affluents). Le paysage de la zone est constitué de vastes plateaux entaillés plus ou moins profondément par ces nombreuses vallées.

Les plateaux attestent la présence de calcaire et de craie qui ont 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. 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 desaffleurements 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.

### *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 Meaux.

Au XVIII<sup>ème</sup> 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 Meaux » et du savoir-faire de fabrication*

Ainsi c'est au XIX<sup>ème</sup> 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. L'usage de la présure, jusque là un peu aléatoire, fut mieux maîtrisé et la technologie se spécialisa : le « Brie de Meaux » de grand format avec une technologie de type caillé présure et son cousin le « Brie de Melun » de plus petite taille avec une technologie de type lactique.

Les fabricants profitèrent également des travaux d'Emile Duclaux et de Georges Roger qui isola en 1897 pour la première fois le *penicillium candidum* à partir d'un brie et mis au point la méthode Roger d'ensemencement des fromages avec des ferments identifiés.

La technique de fabrication n'a plus beaucoup varié depuis cette époque : on ajoute une forte dose de présure afin que le caillé se forme vite. Le caillé est tranché et mis en moule rapidement à l'aide de la pelle à brie.

#### *Expansion de la production du « Brie de Meaux » vers l'Est au XIXème siècle*

Auparavant, les « Brie de Meaux » étaient affinés à la ferme, puis vendus à des marchands. Courant XIXème siècle, des marchands se mirent à affiner eux-mêmes les fromages, cela leur permettait de mieux gérer la qualité. Ils achetaient les fromages à l'état « frais de sel » (fromages de moins de 7 jours, non affinés) et les affinaient dans des locaux qu'ils aménageaient spécialement. Ces fromages étaient dirigés sur Paris et dans les départements limitrophes où ils étaient affinés quinze jours ou trois semaines, puis revendus au détail.

Bénéficiant de la proximité avec Paris et de l'amélioration des conditions de transport, une partie de la production laitière de la Brie s'orienta vers la vente de lait de consommation et de produits frais. Aussi, à partir du milieu du XIXème, les affineurs profitèrent de l'amélioration du réseau routier et de l'apparition du chemin de fer pour livrer leurs produits mais aussi pour acheter des fromages « frais de sel » fabriqués dans la partie Est du bassin parisien pour compenser la baisse de production en Seine et Marne. Ils les affinaient et les vendaient comme « Brie de Meaux ». En effet, la technologie de type présure permet d'obtenir un caillé cohérent qui supporte bien le transport tandis qu'un caillé de type lactique est plus friable et fragile au stade « frais de sel ».

La fabrication fromagère se développa dans la Marne, la Haute-Marne et la Meuse. Au moment de la reconnaissance du « Brie de Meaux » en AOC en 1980, l'aire géographique prit en compte ces usages d'une antériorité de plus de trente années, ce qui explique sa taille (1 700 000 ha) et sa configuration : de la Brie à la Meuse.

## **5.2. Spécificité du produit**

### *Caractéristiques du produit*

Le « Brie de Meaux » est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie, à moisissures superficielles et à égouttage spontané.

Fabriqué dans des moules cylindriques d'un diamètre de 36 à 37 centimètres, il a la forme d'une galette.

Lorsqu'il est affiné, il présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries ou de tâches rouges et la pâte est homogène.

A 4 semaines d'affinage, le « Brie de Meaux » a un goût lacté et peut être légèrement salé avec une pointe d'amertume. Entre 4 et 6 semaines, il s'affine doucement de la croûte vers le cœur, sa consistance passe de cassante à souple. Son arôme se développe progressivement. Au bout de 6 à 8 semaines, affiné à cœur, sa consistance est souple ; il possède un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette.

### *Réputation du « Brie de Meaux »*

En 1379, l'agronome Jehan de Brie fit paraître un ouvrage dans lequel il parlait du « Brie de Meaux ». Il semble qu'il s'agisse de la première apparition de la dénomination précise du « Brie de Meaux ».

En 1815 lors du banquet de clôture du Congrès de Vienne, le prince de Metternich et le négociateur français, Charles Maurice de Talleyrand prince de Bénévent, organisèrent un concours rassemblant 60 fromages. Le « Brie de Meaux » venu de la ferme de Villeroy (à 10 km à l'ouest de Meaux) fut déclaré « prince des fromages et premier des desserts ».

La notoriété du « Brie de Meaux » rejaillit sur sa région de production ; les manuels de géographie et les guides n'omettaient jamais de le citer. A Meaux et dans sa région, les instituteurs en parlèrent dans la monographie de leurs villages écrite à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1889.

A la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la renommée du « Brie de Meaux », le nombre de fromages transitant par la ville et l'importance du produit de la vente faisait de cette production une véritable industrie locale. La municipalité décida en 1872 de remplacer l'ancienne halle au blé, datant du XVIII<sup>ème</sup> siècle, par une halle aux fromages digne du « Brie de Meaux » et mieux à même d'abriter ce commerce florissant. On y trouve des entrepôts où l'on déballait des fromages pour la vente et les préparaient ensuite pour le voyage. Il y avait aussi tous les outils et les accessoires nécessaires à la confection.

La filière commença à s'organiser dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. En 1897 fut fondé le Syndicat des Industriels Fromagers de l'Est, les affineurs de « Brie de Meaux » créèrent en 1898 la Société des marchands de brie et en 1902, la chambre syndicale des affineurs de fromage de Paris et du département de la Seine.

Un premier syndicat du « Brie de Meaux » fut créé en 1928 pour défendre les intérêts professionnels, économiques, moraux et scientifiques des producteurs de fromages.

A partir de 1977, les professionnels entamèrent les démarches pour protéger le « Brie de Meaux », fabriqué au lait cru et moulé à la main à la pelle. L'Union syndicale Interprofessionnelle de Défense du « Brie de Meaux » fut constituée en février 1980 et le « Brie de Meaux » obtint l'Appellation d'Origine en août 1980.

### **5.3. Lien causal**

Les évolutions techniques – introduction d'une légumineuse dans la rotation des cultures, isolement du *penicillium candidum*, maîtrise de l'emprésurage – et sociologiques – développement des transports, augmentation de la population parisienne, demande accrue de produits laitiers – intervenues au XIX<sup>ème</sup> siècle ont eu un impact fort sur l'identité du « Brie de Meaux ».

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 cultivent 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.

La technique de fabrication s'est développée : La maîtrise de l'emprésurage permettant d'obtenir un caillé ferme, qui convient bien à la fabrication de fromages dans les moules de grand diamètre. L'égouttage de ce type de caillé se faisant naturellement sans qu'il soit nécessaire de le découper finement, le caillé est grossièrement sabré ou tranché puis moulé à la main par fines couches à l'aide de la pelle à Brie.

Outre les conditions d'alimentation des vaches, le « Brie de Meaux » tire sa spécificité de la mise en œuvre exclusive de lait cru qui requiert un savoir-faire que les fabricants de l'aire géographique ont développé et préservé. Il s'illustre notamment au travers de l'adaptation du tranchage aux caractéristiques du caillé, de l'utilisation de la pelle à brie pour remplir les moules et des soins apportés aux fromages dès le salage au sel sec et tout au long de l'affinage pour permettre au « Brie de Meaux » d'exprimer ses arômes spécifiques.

**REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**  
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)