

DOCUMENT UNIQUE

« Brie de Melun »

N° UE:

AOP (X)

IGP ()

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

«Brie de Melun»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1-3 - Fromages

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

Le « Brie de Melun » est un fromage à pâte molle, à croûte fleurie, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache C'est un fromage à caractère lactique prédominant.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat 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 de matière grasse pour 100 g de fromage sur l'extrait sec total et 40 grammes de matière sèche pour 100 g de fromage.

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

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. Au bout de 8 à 10 semaines, le « Brie de Melun » est affiné à cœur, sa pâte est alors homogène, 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.

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

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La ration de base des vaches laitières en production est diversifiée. Elle comprend chaque jour de l'année, au minimum 3 constituants dont 2 obligatoires :

- Un à base d'herbe en frais ou conservée représentant au moins 4 kilogrammes de matière sèche. L'herbe est pâturée ou distribuée aux vaches laitières en production. Un minimum de 2 kilogrammes de cette matière sèche doit provenir d'une légumineuse fourragère.
- La pulpe de betteraves ou la betterave fourragère, à hauteur de 2 kilogrammes de matière sèche minimum.

L'aliment principal ne peut dépasser 60 % de la ration de base en matière sèche. Quand la ration de base intègre plus de 60 % d'herbe, les 3 constituants ne sont pas obligatoires.

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

- Grains de céréales et produits dérivés
- Graines de légumineuse et produits dérivés
- Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés
- Mélasse de betterave ou de canne à sucre,
- Lactosérum (uniquement pour les producteurs fermiers),
- Additifs nutritionnels sauf méthionine protégée, urée et ses dérivés,
- Additifs zootechniques.

Au minimum, 80% de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier provient de l'aire géographique. En effet, les exploitations sont des exploitations de type polyculture-élevage qui disposent ainsi d'une diversité d'aliments pouvant servir à l'alimentation du troupeau. Toutefois, les aliments concentrés sources d'azote sont souvent en quantité insuffisante pour couvrir les besoins des vaches laitières. Les éleveurs ont donc recours à des aliments non originaires de l'aire pour une proportion maximale de 20% de la matière sèche de la ration totale.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

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

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

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 caisse en bois ou en caisse-navette. En effet, du fait de sa pâte friable, les conditionnements employés doivent permettre de manipuler le fromage sans le casser.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

L'étiquetage comporte le nom de l'appellation d'origine.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Département de Seine-et-Marne (77) ;
Département de l'Aube (10) : Cantons de Marcilly-le-Hayer et de Nogent-sur-Seine ;
Département de l'Yonne (89) : Cantons de Chéroy, Pont-sur-Yonne et Sergines.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 sur la base de la composition du sol et du relief. Le paysage de l'aire géographique est constitué de vastes plateaux s'étendant pour l'essentiel entre l'aval de la vallée de la Marne et la partie centrale de la vallée de la Seine. Du fait de l'imperméabilité du sous-sol, les eaux ne s'infiltrèrent pas et le paysage est sculpté par de multiples vallées.

Les plateaux recouverts de loess sont fertiles et favorables à la grande culture céréalière et fourragère. 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.

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 XVIII^{ème} 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 utilisées pour nourrir des animaux. A partir de ce moment, certaines exploitations céréalières de la Brie se tournèrent vers la polyculture élevage.

La Brie ne devint pas pour autant une terre d'élevage spécialisée, la particularité du système briard étant d'intégrer l'élevage dans une rotation à la base tournée vers la production céréalière. La paille issue de cette importante production céréalière était utilisée pour la litière des vaches.

Avec le développement de l'industrie de l'alcool et du sucre, la production de betterave sucrière devint également 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 donc dans l'alimentation du troupeau un grand nombre de sous produits de céréales (pailles, menues pailles et sons), mais aussi des tourteaux et de la betterave.

Le Brie était fabriqué dans les fermes, la taille des moules correspondait à la quantité de lait disponible sur l'exploitation. A la fin du XIX^{ème} siècle, la production de fromage étant rémunératrice les conditions de fabrication s'améliorèrent. La technologie fut mieux maîtrisée, faisant émerger deux types de fromage : 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.

Aujourd'hui ces différents savoir-faire sont toujours mis en œuvre : production du lait riche en matière protéique apte à la transformation fromagère, maturation du lait et mise en œuvre d'une coagulation longue pour aboutir à un caillé lactique, puis brassage du caillé et mise en moule en petits moules.

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 taches 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.

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.

En effet, 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 un savoir-faire que les fabricants de l'aire géographique ont développé et préservé.

Développé à l'origine dans les fermes où on avait recours à des méthodes de fabrication nécessitant un matériel simple et laissant de la souplesse aux fermières pour faire face à leurs différentes tâches, ce savoir-faire s'illustre notamment au travers de la maturation du lait, de la durée de coagulation longue (16 heures minimum), du caillé qui est brisé et brassé pour commencer à l'égoutter en bassine et du recours à des moules de diamètre réduit pour pallier la friabilité du fromage.

Enfin 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.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)