BRIE DE MEAUX

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National des Appellations d'Origine
138, avenue des Champs-Elysées
75008 PARIS
TEL : 45.62.54.75
FAX : 42.25.57.97

GROUPEMENT DEMANDEUR

Nom : Union Syndicale interprofessionnelle de défense du Brie de Meaux

Adresse : 13 rue des Fossés
77000 MELUN

Composition : Producteurs et Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Brie de Meaux

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Brie de Meaux est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle à moisissures superficielles. Il contient 45 pour cent de matière grasse et 44 pour cent de matière sèche.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat d'environ 36 centimètres de diamètre et de 2,5 centimètres d'épaisseur.

Il pèse environ 2,6 kg après quatre semaines d'affinage.

Le fromage présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries ou de tâches rouges.

La pâte est homogène et de teinte crème uniforme.

Aire géographique :

L'aire géographique de production laitière, de transformation et d'affinage comprend le département de la Seine-et-Marne, quelques cantons limitrophes ainsi qu'une partie des départements de la Marne, de la Haute-Marne, de la Meuse et de l'Aube pour lesquelles une antériorité certaine et continue est vérifiée (cf. liste des communes article 1er du décret du 29 décembre 1986).

Historique :

Le pays de Brie, s'étendant en partie sur l'île de France et sur la Champagne, entre les vallées de la Marne et de la Seine, est réputé depuis fort longtemps pour ses fromages dont le Brie de Meaux est le plus célèbre.

On commence à suivre son histoire dès l'époque de Charlemagne qui l'appréciait fort. Charles d'Orléans, père de Louis XII, se faisait adresser en 1407 "vingt douzaines de fromages du païs de Brie". Il séduisait les dames de la Cour avec son fromage favori, en l'accompagnant d'un madrigal :

"Mon doux coeur, je vous envoie
Soigneusement choisi par moi,
Le Brie de Meaux délicieux.
Il vous dira que, malheureux
Par votre absence, je languis
Au point d'en perdre l'appétit.
Et c'est pourquoi je vous l'envoie
Quel sacrifice, c'est pour moi".

Rabelais écrit que "c'étaient des fromages de Brie que, pour leur faire plaisir, GARGANTUA envoyait à ses parents".

Apprécié des rois, il l'est aussi du peuple et en 1793, LAVALLEE, révolutionnaire mais aussi gastronome, faisait remarquer que "le fromage de Brie, aimé par le riche et le pauvre, a prêché l'égalité avant qu'on ne la soupçonne possible".

En 1814, au Congrès de Vienne, au cours d'un dîner organisé par TALLEYRAND où chaque ambassadeur avait été invité à faire venir de son pays le fromage de son choix, il y en avait plus de 50, la suprématie du Brie de Meaux fut reconnue à l'unanimité. A cette occasion, il mérita bien son surnom de roi des fromages et de fromage de rois.

Méthode d'obtention :

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

Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et uniquement au moment de l'emprésurage à une température au plus égale à 37° Celsius.

Le caillé peut faire l'objet d'un sabrage à l'aide d'une seule lame. Le pompage du sérum étant interdit, l'égouttage est spontané.

Le fromage est moulé manuellement à la "pelle à Brie" avant la remontée du sérum, dans des moules cylindriques d'un diamètre de 36 et 37 centimètres. Ces moules sont remplis par fines couches successives.

Le salage est effectué au sel sec exclusivement.

La durée minimale d'affinage est de quatre semaines à compter du jour de fabrication.

Lors de la mise en vente au consommateur, le fromage doit au moins être affiné sur la moitié de son épaisseur .

Lien avec le milieu géographique :

Pendant longtemps produits dans la région de Meaux et vendus par les fermiers sur le marché de Meaux à des affineurs parisiens, les Brie de Meaux, dès la fin du 19ème siècle, se fabriquent dans des régions plus éloignées de Paris.

En effet, le développement de la vente de lait de consommation sur Paris et la diversification agricole avec notamment l'introduction de la culture de la betterave à sucre ont provoqué une diminution de la production laitière affectée à la fabrication du Brie dans sa région d'origine et, en contrepartie, un déplacement des productions vers l'Est où les premières fromageries industrielles meusiennes apparaissent dès 1853. Au Concours Général Agricole de Paris en 1908, la médaille d'or des fromages de Brie est accordée à un fromage fabriqué dans la Meuse. Par contre la tradition des affineurs parisiens est restée vivante, et nombre de Brie de Meaux viennent poursuivre chez l'affineur parisien l'affinage qui permettra au consommateur de les déguster "faits à coeur".

Pour éviter au Brie de Meaux de se banaliser et l'aider à conserver ses traditions, les fabricants de Brie de Meaux demandent en 1978 l'Appellation d'Origine qui leur est accordée en août 1980.

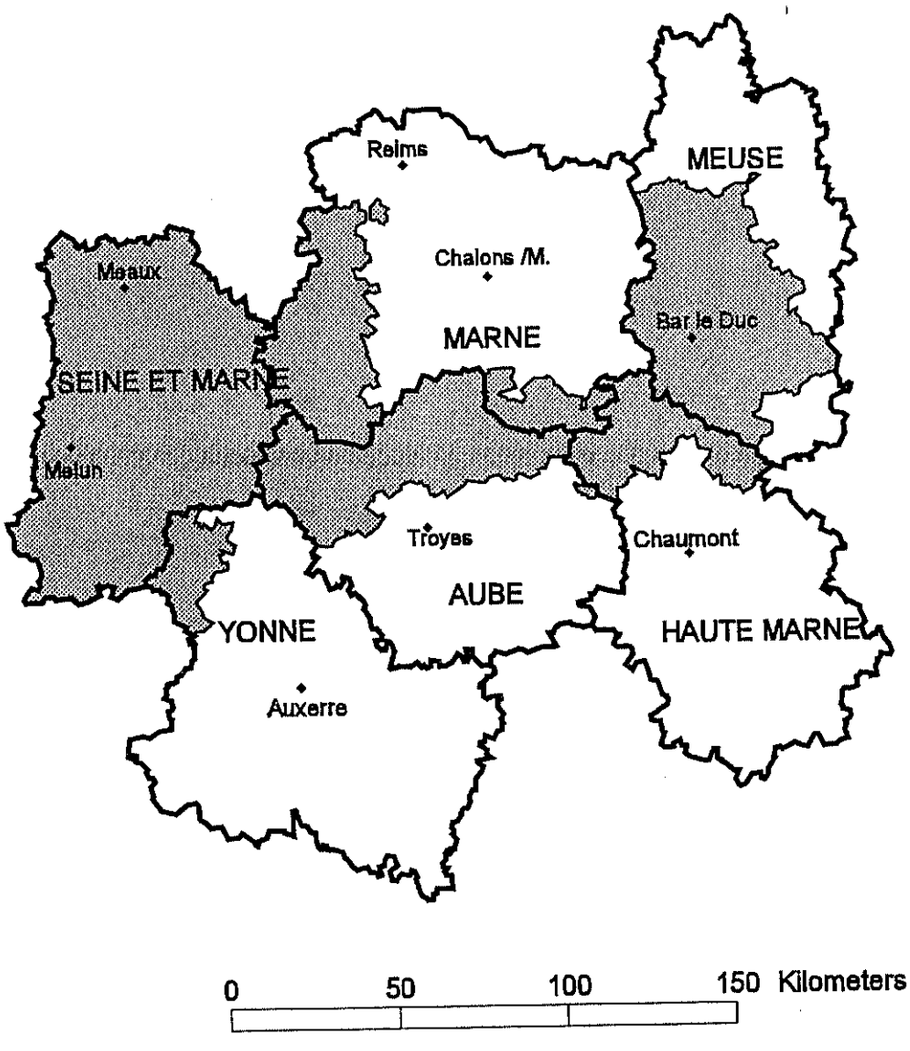
Structure de contrôle :

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

Etiquetage :

Outre le nom de l'Appellation et la mention "Appellation d'Origine", les fromages d'Appellation doivent porter sur leur étiquetage le logo comportant le sigle INAO, les mentions "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'Appellation.

Aire géographique de l'AOC Brie de Meaux



Décret du 29 décembre 1986 relatif à l'appellation d'origine « Brie de Meaux »

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur la répression des fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits résineux ;

Vu la loi n° 55-1533 du 28 novembre 1955, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 26 octobre 1953 modifié portant application, en ce qui concerne les fromages, des lois du 1er août 1905 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-626 du 19 août 1966 modifié fixant la composition et les règles de fonctionnement du Comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 73-1098 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du Comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine « Brie de Meaux » est réservée aux fromages répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait, que la fabrication et l'affinage des fromages.

(Remplacé 0.18 juin 1990)

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

« *Département de l'Aube*

« Arrondissement de Bar-sur-Aube

« Canton de Brienne-le-Château : les communes de Bétignicourt, Blignicourt, Courcelles-sur-Voire, Lassicourt, Lesmont, Molins-sur-Aube, Rances, Rosnay-l'Hôpital, Saint-Christophe-Dodinicourt et Yèvres-le-Petit.

« Canton de Chavanges : toutes les communes.

« Canton de Soulaines-Dhuys : la commune de Soulaines-Dhuys.

« Arrondissement de Nogent-sur-Seine

« Toutes les communes.

« Arrondissement de Troyes

« Canton d'Arcis-sur-Aube : toutes les communes.

« Canton de Ramerupt : toutes les communes.

« *Département du Loiret*

« Arrondissement de Montargis

« Canton de Châteaurenard : toutes les communes.

« Canton de Courtenay : toutes les communes.

« Canton de Ferrières : toutes les communes.

« *Département de la Marne*

« Arrondissement d'Epernay

« Canton d'Anglure : toutes les communes.

« Canton de Dormans : toutes les communes.

« Canton d'Epernay-II : la commune de Saint-Martin-d'Ablois.

« Canton d'Esternay : toutes les communes.

« Canton de Montmirail : toutes les communes.

« Canton de Montmort-Lucy : toutes les communes.

« Canton de Sézanne : toutes les communes.

« Arrondissement de Reims

« Canton de Châtillon-sur-Marne : toutes les communes.

« Arrondissement de Vitry-le-François

« Canton de Saint-Rémy-en-Bouzémont : toutes les communes.

« Canton de Sompuis : les communes de Bréban, Chapelaine, Corbeil, Humbeauville, Saint-Ouen et Domprot, Saint-Utin, Sompuis et Somsois.

« *Département de la Haute-Marne*

« Arrondissement de Saint-Dizier

« Canton de Blaiserives : les communes de Mertrud et Nully-Trémilly.

« Canton de Chevillon : toutes les communes.

« Canton de Eclaron-Braucourt-Sainte-Livière : toutes les communes.

« Canton de Montier-en-Der : toutes les communes.

« Canton de Poissons : toutes les communes.

« Canton de Saint-Dizier-Centre ; canton de Saint-Dizier-Nord-Est ; canton de Saint-Dizier-Sud-Est et canton de Saint-Dizier-Ouest : toutes les communes.

« Canton de Wassy : toutes les communes.

« *Département de la Meuse*

« Arrondissement de Bar-le-Duc

« Canton d'Ancerville : toutes les communes.

« Canton de Bar-le-Duc : toutes les communes.

« Canton de Ligny-en-Barois : toutes les communes.

« Canton de Montiers-sur-Saulx : toutes les communes.

« Canton de Revigny-sur-Ornain : toutes les communes.

« Canton de Seuil-d'Argonne : toutes les communes.

« Canton de Vaubecourt : toutes les communes.

« Canton de Vavincourt : toutes les communes.

« Arrondissement de Commercy

« Canton de Commercy : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse.

« Canton de Gondrecourt-le-Château : communes de Bonnet, Sai[illegible]oire et Tréveray.

« Canton de Pierrefitte-sur-Aire : toutes les communes.

« Canton de Saint-Mihiel : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse.

« Canton de Void-Vacon : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse.

« Arrondissement de Verdun

« Canton de Clermont-en-Argonne : toutes les communes.

« Canton de Souilly : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse.

« Canton de Verdun : communes et parties de communes situées sur la rive gauche de la Meuse.

« *Département de Seine-et-Marne*

« Toutes les communes.

« *Département de l'Yonne*

« Arrondissement de Sens

« Canton de Chéroy : toutes les communes.

« Canton de Pont-sur-Yonne : toutes les communes.

« Canton de Sens-Ouest : les communes de Saint-Martin-du-Ter[illegible] et Nailly.

« Canton de Sergines : la commune de Vinneuf.

« Canton de Villeneuve-sur-Yonne : la commune de Pif-fonds. »

L'affinage des fromages doit être effectué dans l'aire géographique délimitée ci-dessus ; étendue aux départements des Hauts-de-Seine, de la Seine-Saint-Denis, du Val-de-Marne et de la Ville de Paris.

(c complété D 89-463 du 3 juillet 89)

« Il peut également être effectué dans les ateliers d'affinage situés dans la commune de Chézy-sur-Marne du département de l'Aisne qui présentent des références suffisantes et une antériorité certaine dans l'affinage des fromages. La liste de ces ateliers est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la consommation. »

Art. 2. - Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Meaux » est un fromage à pâte molle légèrement salée, à moisissures superficielles, à égouttage spontané, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache emprésuré, renfermant au minimum 45 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche n'est pas inférieure à 44 grammes pour 100 grammes de fromage.

Le lait doit notamment provenir d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et de brucellose, ou d'un cheptel officiellement indemne de tuberculose et indemne de brucellose.

Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois et, uniquement au moment de l'emprésurage, à une température au plus égale à 37 °C.

Le caillé peut faire l'objet d'un sabrage à l'aide d'une seule lame, le pompage du sérum étant interdit.

Le fromage est moulé manuellement à la « pelle à Brie » avant la remontée du sérum dans des moules cylindriques d'un diamètre de 36 à 37 centimètres.

Le salage est effectué au sel sec exclusivement.

La durée minimale d'affinage est de quatre semaines à compter du jour de fabrication. Lorsqu'il est affiné, le fromage présente une croûte fine, blanche, parsemée de stries ou de taches rouges. La pâte est alors homogène et de teinte crème uniforme. Lors de la mise en vente au consommateur, le fromage doit pour le moins être affiné sur la moitié de son épaisseur.

Le poids d'un fromage à quatre semaines d'affinage est compris entre 2,5 kg et 3 kg.

Le fractionnement du fromage hors de la vue de l'acheteur ne peut être effectué qu'en demi-fromage ou en portions de un quart ; un huitième ; un dixième ; un douzième et un seizième de fromage à l'issue des quatre semaines d'affinage.

Art. 3. - (c complété D. 89-463 du 3 juillet 89)

Les critères qualitatifs applicables au fromage « Brie de Meaux » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme, la tenue et la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de cotation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définis par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité des fromages bénéficiant de l'appellation « Brie de Meaux » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

- le directeur régional de l'agriculture et de la forêt de la région Ile-de-France ou son représentant ;
- le chef du service interdépartemental de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes ou son représentant ;
- cinq professionnels, désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le Comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Brie de Meaux » parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où les fromages soumis au contrôle ne sont pas conformes aux caractéristiques définies.

Tout avertissement est suivi d'un nouveau prélèvement effectué dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de notification de cet avertissement.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension de l'usage de l'appellation d'origine, qui prend effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

Cette suspension est maintenue tant que les résultats des contrôles qui sont alors effectués tous les quinze jours, à compter de la notification de cette décision, ne se sont pas révélés satisfaisants.

« Si un fabricant ou un affineur s'oppose de quelque façon que ce soit aux contrôles de la qualité des fromages effectués par les agents de la commission de contrôle, un avertissement lui est immédiatement adressé, par lettre recommandée avec accusé de réception, lui précisant qu'un contrôle aura lieu au plus tard dans les huit jours suivant le retour de l'accusé de réception.

« Si ce second contrôle ne peut se réaliser du fait de l'intéressé, la suspension de l'usage de l'appellation sera immédiatement notifiée et prendra effet le lendemain de la date de réception de cette décision.

« Cette procédure est également applicable lorsque ce refus des contrôles est opposé aux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, indépendamment des poursuites pénales fondées sur l'article 6 de la loi du 28 juillet 1912 auxquelles s'expose quiconque aura mis lesdits agents dans l'impossibilité d'accomplir leurs fonctions. »

Art. 4. - Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages, les fabricants et les affineurs doivent tenir régulièrement à jour un registre d'entrées et de sorties de ces fromages ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 5. - L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au comité national un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives aux fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Meaux ».

Art. 6. - Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Meaux » doit comporter le nom de l'appellation d'origine accompagné de la mention « Appellation d'origine », le tout inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage.

L'apposition du sigle C.N.A.O.F. est obligatoire sur tous les étiquetages des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement intérieur visé à l'article 3 du présent décret sur avis conforme du Comité national des appellations d'origine des fromages.

Art. 7. - L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Brie de Meaux », alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret, est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 8. - Le décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine « Brie de Meaux » est abrogé.

Art. 9. - Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation, et le ministre de l'agriculture sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 décembre 1986.

JACQUES CHIRAC

Par le Premier ministre :

Le ministre d'Etat, ministre de l'économie, des finances et de la privatisation,
ÉDOUARD BALLADUR

Le ministre de l'agriculture,
FRANÇOIS GUILLAUME