BRIE DE MELUN

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 :Syndicat Interprofessionnel de Défense du Brie de Melun

Adresse : 13, rue des Fossés
77000 MELUN

Composition : Producteurs, Transformateurs

NOM DU PRODUIT : Brie de Melun

TYPE DE PRODUIT : Classe 1.3 - Fromages

DESCRIPTION DU CAHIER DES CHARGES

Description :

Le Brie de Melun est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle légèrement salée, à caillé lactique, il a la forme d'un cylindre plat d'environ 27 centimètres de diamètre et 3 centimètres de hauteur, il contient au minimum 45 pour cent de matière grasse et 40 pour cent de matière sèche.

Son poids après quatre semaines d'affinage est compris entre 1,5 kilogrammes et 1,8 kilogrammes.

Le fromage présente une croûte fine recouverte d'un feutrage parsemé de stries ou de tâches rouges ou brunes. La pâte est alors homogène et de teinte crème uniforme.

Aire géographique :

La production du lait, la fabrication et l'affinage des fromages se font dans la région naturelle de la Brie avec au coeur 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. liste des communes article 1er du décret du 18 août 1980).

Historique :

L'origine fort ancienne du Brie de Melun est mal connue, mais il semble bien être l'ancêtre de tous les Bries. Nul doute qu'il figurait parmi les fromages de Brie que les grands personnages de l'histoire de France appréciaient tant.

Ainsi, Clovis converti par Saint-Rémy, alors Evêque de Meaux, avant d'aller à Saint-Denis abjura les idoles mais continua à adorer le Brie.

Depuis longtemps notoire, le Brie de Melun comme son cousin le Brie de Meaux dû faire face à la forte concurrence de différentes régions ainsi que modifications profondes de la vie rurale en Brie au XIXe siècle. En effet, la proximité de l'agglomération parisienne draina la main-d'oeuvre spécialisée dans la fabrication délicate du fromage et incita les agriculteurs, proches des villes ou des voies ferrées, à vendre leur lait non transformé. La production briarde diminua même si on en reconnaît sa supériorité qualitative.

Afin de sauvegarder le savoir-faire propre au Brie de Melun, des professionnel se regroupent en syndicat du véritable Brie de Melun en 1969 et l'Appellation d'Origine Contrôlée Brie de Melun est reconnue par le décret du 18 août 1980.

Méthode d'obtention :

Le Brie de Melun est fabriqué exclusivement avec du lait de vache cru. Le lait ne peut être chauffé qu'une seule fois, au moment de l'emprésurage, à une température maximale de 30° Celsius. La coagulation dure au minimum dix-huit heures. Le moulage est effectué manuellement à la louche. L'égouttage est lent.

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

Le salage est effectué exclusivement au sel sec.

A compter du jour de fabrication, l'affinage est d'au minimum quatre semaines.

Lien avec le milieu géographique :

La zone délimitée de l'Appellation est circonscrite à l'aire de production originelle du fromage.

Les sols calcaires parcourus par la Seine, la Marne, l'Ourcq, les Grand et Petit-Morin ont donné naissance à des vallées humides et à des coteaux parsemés de bois.

Les prairies sont particulièrement propices à la production laitière et à la transformation fromagère.

Sa fabrication, très délicate, se faisait autrefois exclusivement à la ferme. Aujourd'hui, de petites laiteries ont su préserver ce savoir-faire particulier et conservent les traditions fermières de production et d'affinage.

Le fromager, travaillant à partir de lait cru ajuste chaque jour les données de préparation en fonction de la climatologie, de la saison, de la nourriture des animaux.

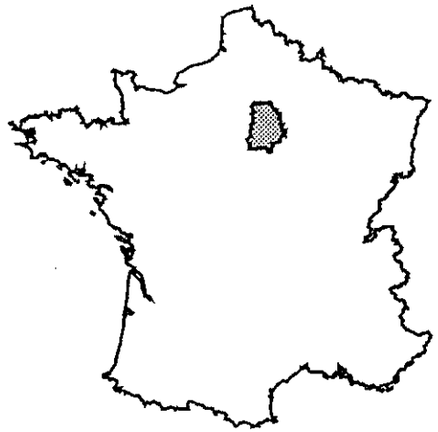
Structure de contrôle :

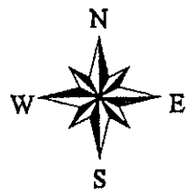
Une note de présentation des procédures d'agrément des produits laitiers figure dans la présentation générale.

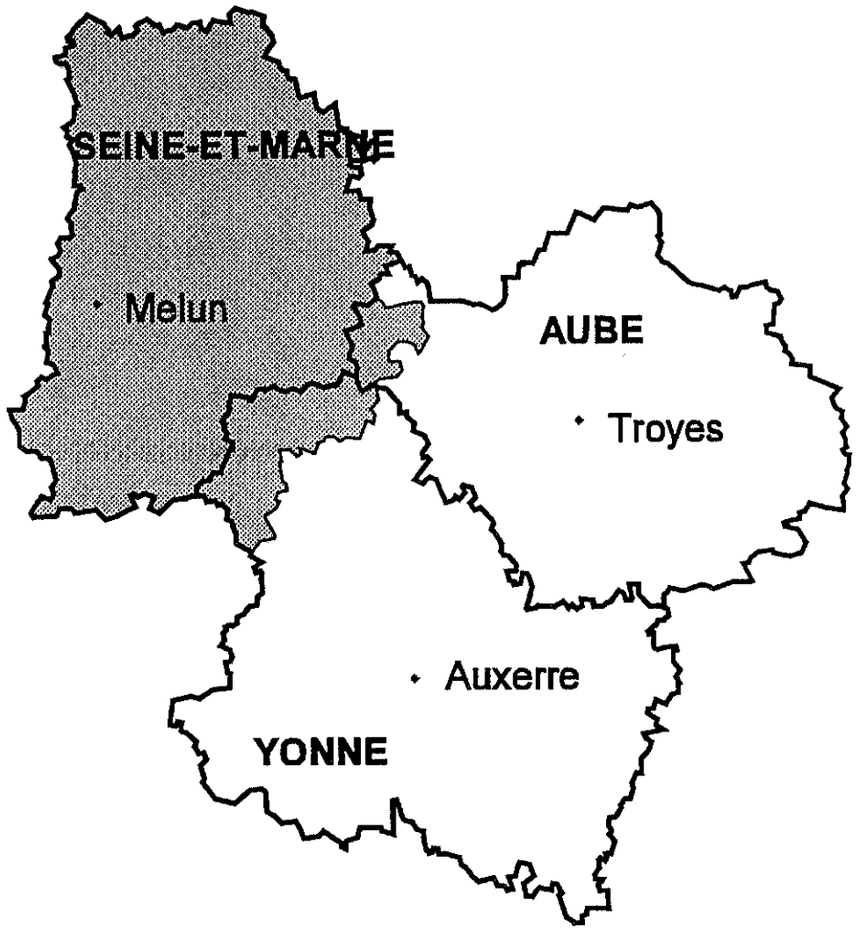
Etiquetage :

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'Appellation est obligatoire pour les fromages bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Aire géographique de l'AOC Brie de Melun







0 100 200 Kilometers

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Décret du 18 août 1980 relatif à l'appellation d'origine « Brie de Melun ».

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

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

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée et complétée 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° 53-1043 du 26 octobre 1953 modifié portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1er août 1905 et 2 juillet 1935 ;

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

Vu le décret n° 70-559 du 23 juin 1970, modifié par le décret n° 75-982 du 22 octobre 1975, portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages préemballés, de la loi du 1er août 1905 et des articles 258 et 262 du code rural ;

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 Melun » 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.

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

Département de Seine-et-Marne.

Toutes les communes.

Département de l'Aube.

Arrondissement de Nogent-sur-Seine : cantons de Marcilly-le-Hayer et de Nogent-sur-Seine : toutes les communes.

Département de l'Yonne.

Arrondissement de Sens : cantons de Cheroy, Pont-sur-Yonne et Sergines : toutes les communes.

Art. 2. — Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Brie de Melun » est un fromage à pâte molle légèrement salée, à moisissures superficielles, à prédominance lactique et égouttage lent, fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache emprésuré et subissant une coagulation de dix-huit heures au moins, 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 40 grammes pour 100 grammes de fromage.

Ce fromage est moulé manuellement à la louche dans des moules cylindriques d'un diamètre de 27 à 28 centimètres.

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

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 recouverte d'un feutrage blanc parsemé de stries ou de taches rouges ou brunes. La pâte est alors homogène et de teinte crème uniforme.

Le poids d'un fromage à quatre semaines d'affinage n'est pas inférieur à 1,5 kilogramme ni supérieur à 1,8 kilogramme.

Art. 3. — Les critères qualitatifs applicables au fromage « Brie de Melun » 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 d'origine « Brie de Melun » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

L'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région d'Ile-de-France ou son représentant ;

L'inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes ou son représentant ;

Trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le comité national des appellations d'origine des fromages 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 contrôle effectué dans un délai maximum de quinze jours à compter du jour de la 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.

Art. 4. — L'organisme interprofessionnel visé à l'article 3 du présent décret adresse chaque année au comité national des appellations d'origine des fromages 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 Melun ».

Art. 5. — Un registre d'entrées et de sorties de ces fromages, ou tout document comptable équivalent, est régulièrement tenu à jour dans les conditions fixées par le règlement intérieur prévu à l'article 3.

Art. 6. — 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 Melun » 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. 7. — Le ministre de l'agriculture est chargé de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 18 août 1980.

RAYMOND BARRE.

Par le Premier ministre :

Le ministre de l'agriculture,
PIERRE MÉHAIGNERIE.