Cahier des charges de l'appellation d'origine « BRIE DE MEAUX »
Homologué par l'arrêté du 29/08/2018, JORF du 05/09/2018
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n°2018-37

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité
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

GROUPEMENT DEMANDEUR

1 - Nom : Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et 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
4 - Statut juridique : Association loi 1901

TYPE DE PRODUIT
Classe 1-3 - Fromages

1) NOM DU PRODUIT

Brie de Meaux

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Brie de Meaux » est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle, avec une croûte fleurie.

Il se présente sous la forme d'un cylindre plat. Le fromage 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 taches 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 fromage sur l'extrait sec total et au minimum 44 grammes de matière sèche pour 100 g de fromage à la commercialisation.
Il pèse entre 2,6 kg et 3,3 kg.-
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) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

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, sur la base du code officiel géographique de l'année 2017 :

Département de l'Aisne (02) :

- Commune retenue en entier : Chezy-Sur-Marne ;

Département de l'Aube (10) :

- Communes retenues en entier :

Allibaudieres, Arcis-Sur-Aube, Arrembecourt, Aubeterre, Aulnay, Avant-Les-Marcilly, Avant-Les-Ramerupt, Avon-La-Peze, Bailly-Le-Franc, Balignicourt, Barbuise, Bercenay-Le-Hayer, Bessy, Betignicourt, Blignicourt, Boulages, Bourdenay, Bouy-Sur-Orvin, Braux, Brillecourt, Chalette-Sur-Voire, Champfleury, Champigny-Sur-Aube, Chapelle-Vallon, Charmont-Sous-Barbuise, Charmoy, Charny-Le-Bachot, Chatres, Chauchigny, Chaudrey, Chavanges, Coclois, Courcelles-Sur-Voire, Courceroy, Crancey, Dampierre, Dierrey-Saint-Julien, Dierrey-Saint-Pierre, Dommartin-Le-Coq, Donnement, Dosnon, Droupt-Saint-Basle, Droupt-Sainte-Marie, Echemines, Etrelles-Sur-Aube, Faux-Villecerf, Fay-Les-Marcilly, Ferreux-Quincey, Feuges, Fontaine-Les-Gres, Fontaine-Macon, Fontenay-De-Bossery, Gelannes, Grandville, Gumery, Herbisse, Isle-Aubigny, Jasseines, Joncreuil, La Fosse-Corduan, La Louptiere-Thenard, La Motte-Tilly, La Saulsotte, La Villeneuve-Au-Chatelot, Lassicourt, Le Chene, Le Meriot, Lentilles, Les Grandes-Chapelles, Lesmont, Lhuitre, Longsols, Longueville-Sur-Aube, Magnicourt, Mailly-Le-Camp, Maizieres-La-Grande-Paroisse, Marcilly-Le-Hayer, Marigny-Le-Chatel, Marnay-Sur-Seine, Mery-Sur-Seine, Mesgrigny, Mesnil-La-Comtesse, Mesnil-Lettre, Mesnil-Saint-Loup, Molins-Sur-Aube, Montmorency-Beaufort, Montpothier, Montsuzain, Morembert, Nogent-Sur-Aube, Nogent-Sur-Seine, Nozay, Origny-Le-Sec, Ormes, Ortillon, Orvilliers-Saint-Julien, Ossey-Les-Trois-Maisons, Pars-Les-Chavanges, Pars-Les-Romilly, Perigny-La-Rose, Plancy-L'abbaye, Planty, Plessis-Barbuise, Poivres, Pont-Sur-Seine, Pouan-Les-Vallees, Pougy, Pouy-Sur-Vannes, Premierfait, Prunay-Belleville, Ramerupt, Rances, Rheges, Rigny-La-Nonneuse, Rilly-Sainte-Syre, Romilly-Sur-Seine, Rosnay-L'hopital, Saint-Aubin, Saint-Christophe-Dodinicourt, Saint-Etienne-Sous-Barbuise, Saint-Flavy, Saint-Hilaire-Sous-Romilly, Saint-Leger-Sous-Margerie, Saint-Loup-De-Buffigny, Saint-Lupien, Saint-Martin-De-Bossenay, Saint-Mesmin, Saint-Nabord-Sur-Aube, Saint-Nicolas-La-Chapelle, Saint-Oulph, Saint-Remy-Sous-Barbuise, Salon, Savieres, Semoine, Soligny-Les-Etangs, Soulaines-Dhuys, Torcy-Le-Grand, Torcy-Le-Petit, Trainel, Trancault, Trouans, Vallant-Saint-Georges, Vaucogne, Vaupoisson, Verricourt, Viapres-Le-Petit, Villadin, Villenauxe-La-Grande, Villeret, Villette-Sur-Aube, Villiers-Herbisse, Vinets, Voue, Yevres-Le-Petit ;

- Commune retenue en partie : Aix-Villemaur-Palis

Département du Loiret (45) :

- Communes retenues en entier :

Bazoches-Sur-Le-Betz, Chantecoq, Chateau-Renard, Chevannes, Chevry-Sous-Le-Bignon, Chuelles, Corbeilles, Courtemaux, Courtempierre, Courtenay, Dordives, Douchy-Montcorbon, Ervauville, Ferrieres-En-Gatinais, Fontenay-Sur-Loing, Foucherolles, Girolles, Gondreville, Griselles, Gy-Les-Nonains, La Chapelle-Saint-Sepulcre, La Selle-En-Hermoy, La Selle-Sur-Le-Bied, Le Bignon-Mirabeau, Louzouer, Melleroy, Merinville, Migneres, Mignerette, Nargis, Pers-En-Gatinais, Prefontaines, Rozoy-Le-Vieil, Saint-Firmin-Des-Bois, Saint-Germain-Des-Pres, Saint-Hilaire-Les-Andresis, Saint-Loup-De-Gonois, Sceaux-Du-Gatinais, Thorailles, Treilles-En-Gatinais, Trigueres ;

Marne (51) :

- Communes retenues en entier :

Allemanche-Launay-Et-Soyer, Allemant, Ambrieres, Anglure, Anthenay, Arrigny, Arzillieres-

Neuville, Bagneux, Bannay, Barbonne-Fayel, Baslieux-Sous-Chatillon, Baudement, Baye, Beaunay, Belval-Sous-Chatillon, Bergeres-Sous-Montmirail, Bethon, Binson-Et-Orquigny, Blaise-Sous-Arzillieres, Boissy-Le-Repos, Bouchy-Saint-Genest, Boursault, Brandonvillers, Breban, Broussy-Le-Petit, Broyes, Chaltrait, Champaubert, Champguyon, Champlat-Et-Boujacourt, Champvoisy, Chantemerle, Chapelaine, Charleville, Chatelraould-Saint-Louvent, Chatillon-Sur-Broue, Chatillon-Sur-Marne, Chatillon-Sur-Morin, Chichey, Clesles, Coizard-Joches, Conflans-Sur-Seine, Congy, Corbeil, Corfelix, Corribert, Corrobert, Courgivaux, Courjeonnet, Courtagnon, Courthiezy, Cuchery, Cuisles, Dormans, Drosnay, Ecollemont, Escardes, Esclavolles-Lurey, Esternay, Etoges, Ferebrianges, Festigny, Fontaine-Denis-Nuisy, Fromentieres, Gaye, Giffaumont-Champaubert, Gigny-Bussy, Granges-Sur-Aube, Hauteville, Humbauville, Igny-Comblizy, Janvilliers, Joiselle, Jonquery, La Caure, La Celle-Sous-Chantemerle, La Chapelle-Lasson, La Chapelle-Sous-Orbais, La Forestiere, La Neuville-Aux-Larris, La Noue, La Villeneuve-Les-Charleville, La Ville-Sous-Orbais, Lachy, Landricourt, Le Baizil, Le Breuil, Le Gault-Soigny, Le Meix-Saint-Epoing, Le Thoult-Trosnay, Le Vezier, Les Essarts-Les-Sezanne, Les Essarts-Le-Vicomte, Les Rivieres-Henruel, Leuvrigny, Lignon, Linthelles, Linthes, Marcilly-Sur-Seine, Mareuil-En-Brie, Mareuil-Le-Port, Margerie-Hancourt, Margny, Marsangis, Mecringes, Moeurs-Verdey, Mondement-Montgivroux, Montgenost, Montmirail, Montmort-Lucy, Morsains, Nanteuil-La-Foret, Nesle-La-Reposte, Nesle-Le-Repons, Neuvy, Oeuilly, Olizy, Orbais-L'abbaye, Outines, Oyes, Passy-Grigny, Peas, Pleurs, Potangis, Pourcy, Queudes, Reuil, Reuves, Reveillon, Rieux, Saint-Bon, Saint-Cheron, Sainte-Gemme, Sainte-Marie-Du-Lac-Nuisement, Saint-Just-Sauvage, Saint-Loup, Saint-Martin-D'ablois, Saint-Ouen-Domprot, Saint-Quentin-Le-Verger, Saint-Remy-En-Bouzemont-Saint-Genest-Et-Isson, Saint-Remy-Sous-Broyes, Saint-Saturnin, Saint-Utin, Saron-Sur-Aube, Saudoy, Sezanne, Soizy-Aux-Bois, Sompuis, Somsois, Suizy-Le-Franc, Talus-Saint-Prix, Trefols, Troissy, Vandieres, Vauchamps, Verdon, Verneuil, Villeneuve-La-Lionne, Villeneuve-Saint-Vistre-Et-Villevotte, Villers-Sous-Chatillon, Villevenard, Villiers-Aux-Corneilles, Vincelles, Vindey, Vouarces ;

Haute-Marne (52) :

- Communes retenues en entier :

Aingoulaincourt, Allichamps, Annonville, Attancourt, Bailly-Aux-Forges, Bayard-Sur-Marne, Bettancourt-La-Ferree, Brousseval, Ceffonds, Chamouilley, Chancenay, Chevillon, Cirfontaines-En-Ornois, Domblain, Dommartin-Le-Franc, Doulevant-Le-Petit, Echenay, Eclaron-Braucourt-Sainte-Liviere, Effincourt, Eurville-Bienville, Fays, Fontaines-Sur-Marne, Frampas, Germay, Germisay, Gillaume, Hallignicourt, Humbecourt, La Porte Du Der, Laneuville-A-Remy, Laneuville-Au-Pont, Lezeville, Louvemont, Magneux, Maizieres, Mertrud, Moeslains, Montreuil-Sur-Blaise, Montreuil-Sur-Thonnance, Morancourt, Narcy, Noncourt-Sur-Le-Rongeant, Nully, Osne-Le-Val, Pansey, Paroy-Sur-Saulx, Perthes, Planrupt, Poissons, Rachecourt-Sur-Marne, Rachecourt-Suzemont, Rives Dervoises, Roches-Sur-Marne, Sailly, Saint-Dizier, Saudron, Sommancourt, Sommevoire, Thilleux, Thonnance-Les-Moulins, Tremilly, Troisfontaines-La-Ville, Valcourt, Valleret, Vaux-Sur-Blaise, Ville-En-Blaisois, Villiers-En-Lieu, Voillecomte, Wassy ;

- Commune retenue en partie : Epizon

Meuse (55) :

- Communes retenues en entier :

Ancemont, Ancerville, Andernay, Aubreville, Aulnois-En-Perthois, Autrecourt-Sur-Aire, Bar-Le-Duc, Baudonvilliers, Baudremont, Bazincourt-Sur-Saulx, Beaulieu-En-Argonne, Beausite, Behonne, Belrain, Beurey-Sur-Saulx, Biencourt-Sur-Orge, Bonnet, Bouquemont, Bovee-Sur-Barboure, Boviolles, Brabant-En-Argonne, Brabant-Le-Roi, Brauvilliers, Brillon-En-Barrois, Brizeaux, Brocourt-En-Argonne, Broussey-En-Blois, Bure, Chanteraine, Chardogne, Chaumont-Sur-Aire, Chauvoncourt, Chonville-Malaumont, Clermont-En-Argonne, Combles-En-Barrois, Contrisson, Courcelles-En-Barrois, Courcelles-Sur-Aire, Courouvre, Cousances-Les-Forges, Cousances-Les-Triconville, Couvertpuis, Couvonges, Culey, Dagonville, Dammarie-Sur-Saulx, Dombasle-En-Argonne, Dompcevrin, Dugny-Sur-Meuse, Erize-La-Brulee, Erize-La-Petite, Erize-Saint-Dizier, Erneville-Aux-Bois, Evres, Fains-Veel, Foucaucourt-Sur-Thabas, Foucheres-Aux-

Bois, Fresnes-Au-Mont, Froidos, Futeau, Gery, Gimecourt, Givrauval, Grimaucourt-Pres-Sampigny, Guerpont, Haironville, Heippes, Hevilliers, Ippecourt, Jouy-En-Argonne, Julvecourt, Juvigny-En-Perthois, Koeur-La-Grande, Koeur-La-Petite, Lahaymeix, Laheycourt, Laimont, Landrecourt-Lempire, Laneuville-Au-Rupt, Lavallee, Lavincourt, Lavoye, Le Bouchon-Sur-Saulx, Le Claon, Le Neufour, Lemmes, Lerouville, Les Hauts-De-Chee, Les Islettes, Les Paroches, Les Souhesmes-Rampont, Les Trois-Domaines, Levoncourt, Lignieres-Sur-Aire, Ligny-En-Barrois, Lisle-En-Barrois, Lisle-En-Rigault, Loisey, Longchamps-Sur-Aire, Longeaux, Longeville-En-Barrois, Louppy-Le-Chateau, Mandres-En-Barrois, Marson-Sur-Barboure, Maulan, Meligny-Le-Grand, Meligny-Le-Petit, Menaucourt, Menil-Aux-Bois, Menil-La-Horgne, Menil-Sur-Saulx, Mogneville, Montiers-Sur-Saulx, Montplonne, Morley, Naives-En-Blois, Naives-Rosieres, Naix-Aux-Forges, Nancois-Le-Grand, Nancois-Sur-Ornain, Nant-Le-Grand, Nant-Le-Petit, Nantois, Nettancourt, Neuville-En-Verdunois, Neuville-Sur-Ornain, Neuvilly-En-Argonne, Nicey-Sur-Aire, Nixeville-Blercourt, Noyers-Auzecourt, Nubecourt, Osches, Pierrefitte-Sur-Aire, Pretz-En-Argonne, Raival, Rambluzin-Et-Benoite-Vaux, Rancourt-Sur-Ornain, Rarecourt, Recicourt, Recourt-Le-Creux, Reffroy, Rembercourt-Sommaisne, Remennecourt, Resson, Revigny-Sur-Ornain, Ribeaucourt, Robert-Espagne, Rumont, Rupt-Aux-Nonains, Rupt-Devant-Saint-Mihiel, Saint-Amand-Sur-Ornain, Saint-Andre-En-Barrois, Saint-Aubin-Sur-Aire, Saint-Joire, Salmagne, Sampigny, Saudrupt, Saulvaux, Sauvoy, Savonnieres-Devant-Bar, Savonnieres-En-Perthois, Seigneulles, Senoncourt-Les-Maujouy, Seuil-D'argonne, Silmont, Sivry-La-Perche, Sommeilles, Sommelonne, Souilly, Stainville, Tannois, Thillombois, Tremont-Sur-Saulx, Treveray, Tronville-En-Barrois, Vadelaincourt, Vadonville, Val-D'ornain, Vassincourt, Vaubecourt, Vavincourt, Velaines, Ville-Devant-Belrain, Villeroy-Sur-Meholle, Villers-Aux-Vents, Villers-Le-Sec, Ville-Sur-Cousances, Ville-Sur-Saulx, Villotte-Devant-Louppy, Villotte-Sur-Aire, Void-Vacon, Waly, Willeroncourt, Woimbey ;

- Communes retenues en partie :

Bannoncourt, Belleray, Bislee, Boncourt-Sur-Meuse, Commercy, Dieue-Sur-Meuse, Euville, Han-Sur-Meuse, Maizey, Mecrin, Les Monthairons, Ourches-Sur-Meuse, Pagny-Sur-Meuse, Pont-Sur-Meuse, Saint-Mihiel, Sorcy-Saint-Martin, Tilly-Sur-Meuse, Troussey, Troyon, Verdun, Vignot, Villers-Sur-Meuse ;

Paris (75) : toutes les communes ;

Seine-et-Marne (77) : toutes les communes ;

Yonne (89) :

- Communes retenues en entier :

Brannay, Champigny, Chaumont, Cheroy, Courtoin, Cuy, Dollot, Domats, Evry, Foucheres, Gisy-Les-Nobles, Jouy, La Belliole, Lixy, Michery, Montacher-Villegardin, Nailly, Piffonds, Pont-Sur-Yonne, Saint-Agnan, Saint-Martin-Du-Tertre, Saint-Serotin, Saint-Valerien, Savigny-Sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villeblevin, Villebougis, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-La-Dondagre, Villeneuve-La-Guyard, Villeperrot, Villeroy, Villethierry, Vinneuf ;

Hauts-de-Seine(92) : toutes les communes ;

Seine-Saint-Denis(93) : toutes les communes ;

Val-de-Marne (94) : toutes les communes.

Un document cartographique définissant les limites de l'aire géographique est déposé en mairie pour les communes retenues en partie.

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 Meaux ».

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 ;
- La liste des surfaces en herbe utilisées pour le pâturage ou l'affouragement en vert ;
- 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.

4.3. **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 Meaux ».

4.4. Dans le cadre du contrôle effectué sur les caractéristiques du produit d'appellation d'origine, un examen analytique et organoleptique par sondage vise à s'assurer de la qualité et de la typicité des produits présentés à cet examen. L'âge des fromages contrôlés varie selon la séance d'examen. Les fromages ont soit entre 4 et 5 semaines d'affinage, soit entre 6 et 8 semaines d'affinage.

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. **Les conditions de production**

5.1.1. Origine des animaux

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

5.1.2. Logement

Le recours à la paille pour le couchage est obligatoire avec une quantité minimum pendant la période de 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.

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 concentrés 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 ou conservée sous forme d'ensilage, de foin, enrubannée ou déshydratée
- Les céréales et légumineuses immatures, distribuées en vert ou conservées sous forme d'ensilage
- Le maïs et le sorgho distribués en vert, conservés sous forme d'ensilage ou déshydratés
- Les drèches de céréales
- Les betteraves fourragères et autres racines et tubercules, ainsi que leurs pulpes fraîches, surpressées ou déshydratées
- Les pailles de céréales, de légumineuses et oléagineux.

Les betteraves fourragères 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 en production. Le délai maximum de consommation ne dépasse pas 24 heures après la fauche.

5.1.4. 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 de betterave ou de canne à sucre
- Lactosérum (uniquement pour les producteurs fermiers)
- Additifs nutritionnels sauf méthionine protégée, urée et ses dérivés
- Additifs zootechniques

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 annuel en aliments concentrés est plafonné à 2 000 kg de matière sèche en moyenne par vache laitière en production.
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 Meaux ». 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.

5.1.5. 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 60% 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 85% de la matière sèche de la ration totale du troupeau laitier.

5.1.6. Alimentation

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 kg de matière sèche. L'herbe est pâturée ou distribuée aux vaches laitières en production. Un minimum de 2 kg de cette matière sèche doit provenir d'une légumineuse fourragère.
- La pulpe de betteraves ou la betterave fourragère, à hauteur de 2 kg de matière sèche minimum.

L'aliment principal ne peut dépasser 60% de la ration de base en matière sèche, sauf s'il s'agit de l'herbe. Pour les vaches laitières en production mises au pâturage, cette règle des 3 constituants ne s'applique pas à condition de respecter les conditions suivantes :

Période de pâturage	- Les vaches laitières en production sont mises au pâturage au minimum 150 jours par an - La surface par vache laitière au pâturage est d'au moins 20 ares par vache;
En dehors de la période de pâturage	- La ration de base comprend au minimum 3 kg de matière sèche à base d'herbe, - L'aliment principal ne peut dépasser 70% de la ration de base, en matière sèche, sauf s'il s'agit d'herbe.

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.

5.1.7. 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 21 jours.

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 Meaux » 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 agricole: 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 Meaux », 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 Meaux ».

5.2. **Les conditions de fabrication**

5.2.1. Lait mis en œuvre

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 des ferments adaptés à la fabrication du « Brie de Meaux » est de 36 heures au maximum.

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Brie de Meaux » est un lait cru de vache standardisé en matière grasse par écrémage partiel du lait à 40°C maximum. Le lait est maturé, 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 22°C avec une limite maximum d'ensemencement de 3% du volume de lait mis en fabrication. Une maturation est possible, d'une durée inférieure à 2 heures à une température maximale de 37°C.

Outre les matières premières laitières, les seuls ingrédients ou auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés dans les laits, et au cours de la fabrication, sont la présure, les cultures de bactéries, de levures, de moisissures, dont l'innocuité est démontrée, le chlorure de calcium et le sel.

Il est interdit d'utiliser des laits :

- Recombinés, reconstitués, dilués, l'addition de poudre de lait étant notamment interdite à l'exclusion des levains,
- Concentrés en totalité ou en partie quel que soit le procédé (ultra filtration, micro filtration ou autre méthode).

Seuls les levains peuvent être fabriqués à partir de poudre à base lactée. La proportion d'incorporation n'excède pas 3% du volume de lait mis en fabrication.
L'ensemencement en culture thermophile est interdit.
L'adjonction de protéines est interdite.

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 (soit conditionnement dans un sachet dans lequel l'air a été remplacé par un gaz soit 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.
L'utilisation du bois, de la paille et du jonc est autorisée durant les étapes de transformation et d'affinage des fromages.
Le jour de fabrication est défini comme étant le jour d'emprésurage.

Emprésurage :
Le caillage du lait se fait à une température inférieure ou égale à 37°C. L'emprésurage est réalisé exclusivement avec de la présure d'origine bovine par une dose maximale de 28mg/100L et une force maximale équivalente à 750mg de chymosine par litre. A l'emprésurage, le lait a un pH inférieur à 6,5 ou une acidité supérieure à 19°Dornic. Le temps de coagulation est inférieur à 2 heures.

Moulage :
Le caillé en bassine ne fait l'objet d'aucune action extérieure, excepté le tranchage ou le sabrage vertical et le moulage à la pelle à brie, qui effectue le tranchage horizontal. L'écartement entre deux lignes de tranchage vertical ne peut être inférieur à 1 cm de côté. Le temps entre le tranchage et le début du moulage n'excède pas 15 minutes.
Le moulage d'une bassine de caillé ne peut pas être interrompu. Il est effectué manuellement par fines couches successives à la pelle à brie dans des moules cylindriques d'un diamètre intérieur de 36 à 37 cm. Le moulage peut s'effectuer en une seule fois ou avec une seule recharge.
La pelle à brie, seul outil de moulage autorisé se définit comme suit : sorte d'écumoire ronde d'un diamètre compris entre 28 et 32 cm perforée, afin de laisser s'écouler le sérum. Elle se caractérise par

son manche qui surmonte la partie ronde de l'outil en revenant vers son centre.

Egouttage :
L'égouttage est spontané**.** Les moules sont déposés sur un plateau recouvert d'un caget, afin de faciliter l'évacuation du sérum. Les retournements au cours de l'égouttage sont au minimum au nombre de deux. La température d'égouttage est inférieure ou égale à 30°C.

Salage :
Le salage est effectué au sel sec exclusivement.

Le fromage ne doit pas avoir, vingt-quatre heures après le démoulage, un pH supérieur à 4,9 afin d'assurer son caractère lactique mixte tendance présure.

5.2.3. Transport avant affinage

Les fromages " frais de sel " (fromages fabriqués depuis moins de 7 jours) peuvent être transportés entre opérateur(s) habilité(s) 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 4 semaines minimum d'affinage.

5.2.4. Affinage

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

Phase de pré affinage :
Les fromages sont placés en hâloir, local dont la température est comprise entre 8°C et 16°C et dont l'hygrométrie est maîtrisable, afin d'éliminer l'excédent d'humidité du produit et de permettre le développement de la fleur du fromage. Cette phase dure moins de 21 jours.

Phase d'affinage :
Après la phase de pré 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%. Ils sont rangés sur des clayettes. L'affinage en caisse ou en boîte est interdit durant les quatre premières semaines.
Les fromages sont retournés au moins une fois par semaine. En cave, les soins des fromages sont effectués manuellement.

5.2.5. Expédition

Le conditionnement avant expédition ne peut intervenir qu'à l'issue des quatre semaines minimum à partir du jour d'emprésurage. Le fromage doit être expédié de l'atelier dans les dix jours suivant son conditionnement (emballage, étiquetage et présentation du fromage pour la vente).
Le « Brie de Meaux » 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

La région naturelle de la Brie, berceau du « Brie de Meaux », qui s'étend en partie sur l'Ile-de-France et sur la Champagne entre les vallées de la Marne et de la Seine, se caractérise par son aptitude à la production céréalière et sa situation englobant une partie 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 l'aire géographique est constitué de vastes plateaux. Du fait de l'imperméabilité du sous-

sol, les eaux ne s'infiltrent pas et le paysage est sculpté par de multiples vallées.

Les plateaux recouverts de lœss sont fertiles et favorables à la grande culture. 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

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 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 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.

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.

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 XIXe siècle, 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 mit au point la méthode Roger d'ensemencement des fromages avec des ferments identifiés.
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 », non affinés, 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.

Aujourd'hui ces différents savoir-faire sont toujours mis en œuvre : le lait produit sur l'aire géographique, relativement pauvre en matière grasse et riche en matière protéique, a une très bonne aptitude fromagère.
La technique de fabrication n'a plus beaucoup varié: on ajoute une forte dose de présure afin que le caillé se forme vite (caillé de type présure). Le caillé est tranché et mis en moule rapidement à l'aide de la pelle à brie.

6.2. **Spécificité du produit**

Le « Brie de Meaux » est un fromage au lait cru de vache, à pâte molle et à croûte fleurie.
Fabriqué dans des moules cylindriques d'un diamètre de 36 à 37 centimètres, il a la forme d'une

galette.
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.

6.3. **Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit**

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 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.

Développé à l'origine dans les fermes où on avait recours à des méthodes de fabrication nécessitant un matériel simple et peu de temps, ce savoir-faire s'illustre notamment au travers de la maîtrise de l'emprésurage qui permet d'obtenir un caillé ferme convenant bien à la fabrication de fromages dans les moules de grand diamètre, de l'adaptation du tranchage aux caractéristiques du caillé, et de l'utilisation de la pelle à brie pour remplir les moules. 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.
Enfin les soins apportés aux fromages dès le salage au sel sec et tout au long de l'affinage permettent au « Brie de Meaux » d'exprimer ses arômes spécifiques.

Notoriété du « Brie de Meaux »
En 1379, l'agronome Jéhan 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 « roi 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 XIXème 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 XVIIIème 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 préparait 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 XIXème 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.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12 rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX
Téléphone (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes (DGCCRF)
Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol - 75703 PARIS CEDEX 13
Téléphone : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du R11521/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise en marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine "Brie de Meaux " comporte :

- le nom de l'appellation d'origine, inscrit en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers de celles des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage ;

- le symbole « AOP » de l'Union européenne. Il peut également comporter la mention « Appellation d'Origine Protégée ».
Lorsque la marque commerciale n'est pas celle du fabricant ou de l'affineur, le nom du fabricant et le lieu de fabrication, ou le nom de l'affineur et le lieu d'affinage, sont inscrits.

Indépendamment des mentions réglementaires applicables à tous les fromages, 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.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Principaux points à contrôler	Valeur de référence	Méthodes d'évaluation
1 : Production du lait	Dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
2 : Autonomie Alimentaire	- au moins 60% d'autonomie d'exploitation - au moins 85% d'autonomie de zone	Documentaire
3 : Ration de base	Composée de 3 constituants au minimum	Documentaire et/ou visuelle
OU 3bis : Pâturage	- Mise au pâturage au minimum 150 jours par an - Au moins 20 ares par vache laitière	Documentaire et/ou visuelle

	en production	
4 : Collecte de lait	Dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
5 : Fabrication du « Brie de Meaux »	Atelier situé dans l'aire géographique	Documentaire et/ou visuelle
6 : Le « Brie de Meaux » est fabriqué exclusivement avec du lait cru de vache	Lait cru	Documentaire et/ou visuelle
7 : Conditions de moulage des fromages	Le « Brie de Meaux » est moulé manuellement à la « pelle à brie »	Visuelle
8 : Conditions de salage des fromages	Au sel sec exclusivement	Documentaire et/ou visuelle
9 : Affinage du « Brie de Meaux »	Atelier situé dans l'aire géographique	Visuelle et/ou documentaire
10 : Durée d'affinage des fromages	Minimum 4 semaines à compter du jour d'emprésurage	Documentaire
11 : Caractéristiques physico-chimiques	Au minimum 45g de MG / 100g de fromage sur l'extrait sec total Au minimum 44g de MS / 100g de fromage	Examen analytique
12 : L'appellation d'origine « Brie de Meaux » fait l'objet d'un examen organoleptique (aspect, forme, pâte, texture, odeur, goût)	Avis conforme de la Commission	Examen organoleptique