Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Brillat-Savarin »

homologué par arrêté du 7 juillet 2025, *JORF* n° 0161 du 12 juillet 2025
Bulletin officiel du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire n° 2025-29

Annule et remplace le cahier des charges publié au bulletin officiel n° 2015-51

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE
nstitut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR
GROUPEMENT DE PROMOTION DU BRILLAT-SAVARIN - GPBS
8 chemin de la Noue 21600 LONGVIC
Courriel **:** contact@fromage-brillat-savarin.fr

Composition : Fabricants de fromages, affineurs (membres de droit) et sympathisants (membres n'ayant pas de droit de vote pour les missions ODG)

TYPE DE PRODUIT Classe 1.3 -Fromages.

2) NOM DU PRODUIT

Brillat-Savarin

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Brillat-Savarin » est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique, fabriqué avec du lait de vache et de la crème de lait de vache ainsi que d'un nombre limité d'ingrédients, pour lequel la première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après l'emprésurage.

Lorsqu'il est vendu avec le qualificatif « affiné », le « Brillat-Savarin » est âgé, à compter du jour de l'emprésurage, d'au moins 5 jours pour les petits formats, et d'au moins 8 jours pour les gros formats. Il présente alors une croûte à moisissures superficielles.

2.1. Caractéristiques des matières premières mises en œuvre

Le « Brillat-Savarin » est fabriqué exclusivement à partir de lait de vache entier et de crème de lait de vache, dont les qualités sont assurées grâce aux critères mentionnés aux paragraphes 5.2 et 5.4.

2.2. Caractéristiques physico- chimiques du fromage

Au stade de la première mise en marché, le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques suivantes :
- un extrait sec total supérieur ou égal à 40 % ;
- une matière grasse mesurée sur l'extrait sec supérieure ou égale à 72 % ;
- un taux de sel inférieur à 2 %.

Les fromages ont une forme cylindrique :
- d'un diamètre de 60 à 100 mm et d'une épaisseur de 30 à 60 mm pour les petits formats dont le poids est au minimum de 100 g ;
- d'un diamètre de 110 à 140 mm et d'une épaisseur de 40 à 70 mm pour les grands formats dont le poids est au minimum de 500 g.

2.3. Présentation du produit

Le « Brillat-Savarin » se présente entier ou découpé. En cas de découpe, celle-ci s'effectue en respectant le fromage, c'est-à-dire en portions ou secteurs découpés selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre.

2.4. Qualités organoleptiques

Le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :
- une forme régulière, cylindrique à talon droit ou légèrement concave et à faces planes ;
- des flaveurs de crème ou de beurre frais prédominantes ;
- une saveur légèrement acide (goût lactique) et légèrement salée ;
- une texture fondante ;
- une pâte fine et homogène.

Lorsqu'il porte de qualificatif « affiné », le « Brillat-Savarin » présente une croûte de couleur blanche à ivoire recouverte d'une flore de surface à dominante P*enicilium candidum et /ou Geotrichum,* et développe des arômes de type champignon et sous-bois ainsi que des flaveurs fruitées et de noisette.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est définie à partir des cantons sur lesquels existe une fabrication de « Brillat-Savarin » actuelle avec une antériorité de minimum 20 ans de transformation de fromages, enrichis en matière grasse, issus de la technologie lactique et d'un affinage en croûte fleurie.

Toutes les étapes de la production (depuis la préparation du mélange de crème et de lait jusqu'à la fin du séchage et, pour les fromages portant le qualificatif « affiné » jusqu'à la fin de l'affinage) ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025.
Les documents géographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Aire géographique : 866 communes

Département de l'Aube : 16 communes

Auxon, Chamoy, Chessy-les-Prés, Coursan-en-Othe, Courtaoult, Les Croûtes, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Marolles-sous-Lignières, Montfey, Montigny-les-Monts, Racines, Saint-Phal, Villeneuve-au-Chemin, Vosnon,

Département de Côte-d'Or : 390 communes

Agencourt, Agey, Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Allerey, Aloxe-Corton, Ancey, Antheuil, Antigny-la-Ville, Arcenant, Arcey, Arconcey, Argilly, Arnay-le-Duc, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Aubaine, Aubigny-en-Plaine, Aubigny-la-Ronce, Aubigny-lès-Sombernon, Auvillars-sur-Saône, Auxant, Auxey-Duresses, Avosnes, Bagnot, Barbirey-sur-Ouche, Bard-le-Régulier, Bard-lès-Époisses, Barges, Baubigny, Baulme-la-Roche, Beaune, Bellenot-sous-

Pouilly, Benoisey, Bessey-en-Chaume, Bessey-la-Cour, Beurey-Bauguay, Beurizot, Bévy, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Blancey, Blanot, Bligny-lès-Beaune, Bligny-sur-Ouche, Boncourt-le-Bois, Bonnencontre, Bouhey, Bouilland, Bousselange, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Bouze-lès-Beaune, Brain, Braux, Brazey-en-Morvan, Brazey-en-Plaine, Brianny, Brochon, Broin, Broindon, Buffon, La Bussière-sur-Ouche, Bussy-la-Pesle, Bussy-le-Grand, Censerey, Chailly-sur-Armançon, Chamblanc, Chamboeuf, Chambolle-Musigny, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champignolles, Champrenault, Charencey, Charigny, Charny, Charrey-sur-Saône, Chassagne-Montrachet, Chassey, Châteauneuf, Châtellenot, Chaudenay-la-Ville, Chaudenay-le-Château, Chaux, Chazilly, Chevannay, Chevannes, Chevigny-en-Valière, Chivres, Chorey-les-Beaune, Civry-en-Montagne, Clamerey, Clémencey, Clomot, Collonges-lès-Bévy, Colombier, Combertault, Comblanchien, Commarin, Corberon, Corcelles-les-Arts, Corcelles-lès-Cîteaux, Corgengoux, Corgoloin, Cormot-Vauchignon, Corpeau, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Couchey, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Créancey, Crépand, Crugey, Culètre, Curley, Curtil-Vergy, Cussy-la-Colonne, Cussy-le-Châtel, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Détain-et-Bruant, Diancey, Dompierre-en-Morvan, Drée, Ébaty, Échannay, Échenon, Échevronne, Écutigny, Éguilly, Épernay-sous-Gevrey, Époisses, Éringes, Esbarres, Essey, L'Étang-Vergy, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Fénay, Le Fête, Fixin, Flagey-Echézeaux, Flavigny-sur-Ozerain, Foissy, Fontangy, Forléans, Franxault, Fresnes, Frôlois, Fussey, Genay, Gergueil, Gerland, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Gissey-sur-Ouche, Glanon, Grenant-lès-Sombernon, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Grosbois-en-Montagne, Grosbois-lès-Tichey, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jallanges, Jeux-lès-Bard, Jouey, Jours-en-Vaux, Juillenay, Juilly, Labergement-lès-Seurre, Labruyère, Lacanche, Lacour-d'Arcenay, Ladoix-Serrigny, Lanthes, Lantilly, Laperrière-sur-Saône, Le Val-Larrey, Lechâtelet, Levernois, Liernais, Longecourt-lès-Culêtre, Losne, Lucenay-le-Duc, Lusigny-sur-Ouche, Maconge, Magnien, Magny-la-Ville, Magny-lès-Aubigny, Magny-lès-Villers, Mâlain, Maligny, Manlay, Marcellois, Marcheseuil, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marcilly-Ogny, Marey-lès-Fussey, Marigny-le-Cahouët, Marigny-lès-Reullée, Marmagne, Martrois, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Mavilly-Mandelot, Meilly-sur-Rouvres, Meloisey, Ménessaire, Ménétreux-le-Pitois, Merceuil, Mesmont, Messanges, Meuilley, Meursanges, Meursault, Millery, Mimeure, Missery, Molinot, Molphey, Mont-Saint-Jean, Montagny-lès-Beaune, Montagny-lès-Seurre, Montbard, Montberthault, Montceau-et-Écharnant, Monthelie, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Montmain, Montoillot, Montot, Morey-Saint-Denis, La Motte-Ternant, Moutiers-Saint-Jean, Musigny, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nantoux, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Noiron-sous-Gevrey, Nolay, Normier, Nuits-Saint-Georges, Pagny-la-Ville, Pagny-le-Château, Painblanc, Pernand-Vergelesses, Pommard, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Pouilly-en-Auxois, Pouilly-sur-Saône, Prâlon, Précy-sous-Thil, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Quemigny-Poisot, Quincerot, Quincey, Quincy-le-Vicomte, Remilly-en-Montagne, Reulle-Vergy, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, La Rochepot, Roilly, Rougemont, Rouvray, Rouvres-sous-Meilly, Ruffey-lès-Beaune, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Anthot, Saint-Aubin, Saint-Bernard, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Jean-de-Boeuf, Saint-Jean-de-Losne, Saint-Martin-de-la-Mer, Saint-Mesmin, Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, Saint-Philibert, Saint-Pierre-en-Vaux, Saint-Prix-lès-Arnay, Saint-Rémy, Saint-Romain, Saint-Seine-en-Bâche, Saint-Symphorien-sur-Saône, Saint-Thibault, Saint-Usage, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Colombe, Sainte-Marie-la-Blanche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Sainte-Sabine, Salmaise, Samerey, Santenay, Santosse, Saulieu, Saulon-la-Chapelle, Saulon-la-Rue, Saussey, Savigny-lès-Beaune, Savigny-sous-Mâlain, Savilly, Savouges, Segrois, Seigny, Semarey, Semezanges, Semur-en-Auxois, Senailly, Seurre, Sincey-lès-Rouvray, Sombernon, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Sussey, Tailly, Ternant, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thoisy-le-Désert, Thomirey, Thorey-sous-Charny, Thorey-sur-Ouche, Thoste, Thury, Tichey, Torcy-et-Pouligny, Touillon, Toutry, Trouhans, Trugny, Uncey-le-Franc, Urcy, Val-Mont, Valforêt, Vandenesse-en-Auxois, Veilly, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Drée, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Veuvey-sur-Ouche, Vianges, Vic-de-Chassenay, Vic-des-Prés, Vic-sous-Thil, Vieilmoulin, Vieux-Château, Viévy, Vignoles, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villars-Fontaine, Villeberny, Villebichot, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villers-la-Faye, Villiers-en-Morvan, Villy-en-Auxois, Villy-le-Moutier, Viserny, Vitteaux, Volnay, Vosne-Romanée, Voudenay, Vougeot,

Département de Saône-et-Loire : 71 communes

Allerey-sur-Saône, Aluze, Les Bizots, Blanzy, Les Bordes, Bouzeron, Bragny-sur-Saône, Le Breuil, Chagny, Chamilly, Change, Charmoy, Charnay-lès-Chalon, Chassey-le-Camp, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Clux, Collonge-la-Madeleine, Couches, Créot, Le Creusot, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Dracy-lès-Couches, Écuelles, Épertully, Épinac, Essertenne, Fontaines, Gergy, Lessard-le-National, Longepierre, Marmagne, Mont-lès-Seurre, Montcenis, Morlet, Navilly, Palleau, Paris-l'Hôpital, Perreuil, Pontoux, Remigny, Rully, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Émiland, Saint-Firmin, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-Géanges, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saisy, Sampigny-lès-Maranges, Saunières, Sermesse, Sully, Tintry, Torcy, Toutenant, Verdun-Ciel, Verjux.

Département de Seine-et-Marne : 141 communes

Amillis, Augers-en-Brie, Baby, Balloy, Bannost-Villegagnon, Bazoches-lès-Bray, Beauchery-Saint-Martin, Bernay-Vilbert, Beton-Bazoches, Bezalles, Boisdon, Bray-sur-Seine, Cerneux, Cessoy-en-Montois, Chalautre-la-Grande, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Champcenest, La Chapelle-Iger, La Chapelle-Moutils, La Chapelle-Rablais, La Chapelle-Saint-Sulpice, Les Chapelles-Bourbon, Chartronges, Châteaubleau, Châtenay-sur-Seine, Châtres, Chaumes-en-Brie, Chenoise-Cucharmoy, Chevru, Choisy-en-Brie, Courchamp, Courpalay, Courquetaine, Courtacon, Coutençon, Crèvecoeur-en-Brie, La Croix-en-Brie, Cucharmoy, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Donnemarie-Dontilly, Égligny, Everly, Favières, La Ferté-Gaucher, Fontaine-Fourches, Fontains, Fontenay-Trésigny, Frétoy, Gastins, Gouaix, Gravon, Gretz-Armainvilliers, Grisy-sur-Seine, Gurcy-le-Châtel, Hautefeuille, Hermé, La Houssaye-en-Brie, Jaulnes, Jouy-le-Châtel, Jouy-sur-Morin, Jutigny, Léchelle, Lescherolles, Leudon-en-Brie, Liverdy-en-Brie, Lizines, Longueville, Louan-Villegruis-Fontaine, Luisetaines, Lumigny-Nesles-Ormeaux, Maison-Rouge, Les Marêts, Marles-en-Brie, Marolles-en-Brie, Meigneux, Meilleray, Melz-sur-Seine, Mons-en-Montois, Montceaux-lès-Provins, Montigny-le-Guesdier, Montigny-Lencoup, Montolivet, Mortcerf, Mortery, Mousseaux-lès-Bray, Mouy-sur-Seine, Nangis, Neufmoutiers-en-Brie, Noyen-sur-Seine, Les Ormes-sur-Voulzie, Ozouer-le-Voulgis, Paroy, Passy-sur-Seine, Pécy, Pézarches, Le Plessis-Feu-Aussoux, Poigny, Presles-en-Brie, Provins, Rampillon, Rouilly, Rozay-en-Brie, Rupéreux, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Hilliers, Saint-Just-en-Brie, Saint-Loup-de-Naud, Saint-Mars-Vieux-Maisons, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-du-Boschet, Saint-Rémy-la-Vanne, Saint-Sauveur-lès-Bray, Saint-Siméon, Sainte-Colombe, Sancy-lès-Provins, Savins, Sigy, Sognolles-en-Montois, Soisy-Bouy, Sourdun, Thénisy, Tigeaux, La Tombe, Touquin, Tournan-en-Brie, Vanvillé, Vaudoy-en-Brie, Vieux-Champagne, Villenauxe-la-Petite, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-les-Bordes, Villeneuve-Saint-Denis, Villiers-Saint-Georges, Villiers-sur-Seine, Villuis, Vimpelles, Voinsles, Voulton, Vulaines-lès-Provins,

Département de l'Yonne : 248 communes

Aigremont, Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Angely, Annay-la-Côte, Annay-sur-Serein, Annéot, Annoux, Arces-Dilo, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Armeau, Athie, Avallon, Bagneaux, Bassou, Beaumont, Beauvilliers, Beine, Bellechaume, Bernouil, Béru, Beugnon, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Boeurs-en-Othe, Bonnard, Les Bordes, Brienon-sur-Armançon, Brion, Bussières, Bussy-en-Othe, Bussy-le-Repos, Butteaux, Carisey, Censy, Cérilly, Cerisiers, Chablis, Chailley, Champigny, Champlost, La Chapelle-sur-Oreuse, La Chapelle-Vaupelteigne, Charmoy, Chassignelles, Chastellux-sur-Cure, Châtel-Gérard, Chaumont, Chaumot, Chemilly-sur-Serein, Chemilly-sur-Yonne, Cheney, Cheny, Chéu, Chichée, Chichery, Chitry, Les Clérimois, Collan, Collemiers, Compigny, Cornant, Coulours, Courgenay, Courgis, Courlon-sur-Yonne, Courtois-sur-Yonne, Coutarnoux, Cry, Cussy-les-Forges, Cuy, Dannemoine, Dissangis, Dixmont, Domecy-sur-le-Vault, Dyé, Égriselles-le-Bocage, Épineau-les-Voves, Épineuil, Esnon, Étaule, Étigny, Étivey, Évry, Flacy, Fleys, Flogny-la-Chapelle, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fontenay-près-Chablis,

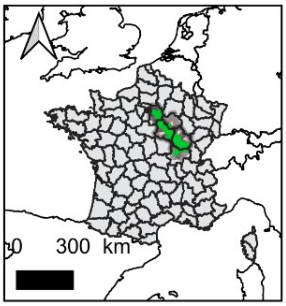
Fournaudin, Fresnes, Fulvy, Germigny, Girolles, Gisy-les-Nobles, Grimault, Gron, Guillon-Terre-Plaine, Gurgy, Hauterive, Héry, Island, L'Isle-sur-Serein, Jaulges, Jouancy, Joux-la-Ville, Jully, Junay, Lailly, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Les Vallées de la Vanne, Lézinnes, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Lixy, Lucy-le-Bois, Magny, Maillot, Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Maligny, Marmeaux, Marsangy, Massangis, Menades, Mercy, Méré, Michery, Migennes, Môlay, Molinons, Molosmes, Mont-Saint-Sulpice, Montigny-la-Resle, Montréal, Moulins-en-Tonnerrois, Nailly, Neuvy-Sautour, Nitry, Noé, Noyers, Nuits, Ormoy, Pacy-sur-Armançon, Pailly, Paron, Paroy-en-Othe, Pasilly, Passy, Perceneige, Percey, Perrigny-sur-Armançon, Piffonds, Pisy, Plessis-Saint-Jean, Poilly-sur-Serein, Pont-sur-Vanne, Pont-sur-Yonne, Pontaubert, Pontigny, La Postolle, Précy-le-Sec, Préhy, Provency, Quarré-les-Tombes, Ravières, Roffey, Rosoy, Rousson, Rouvray, Saint-Agnan, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Brancher, Saint-Clément, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Denis-lès-Sens, Saint-Florentin, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Saint-Martin-du-Tertre, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saint-Sérotin, Sainte-Colombe, Sainte-Magnance, Sainte-Vertu, Saligny, Sambourg, Santigny, Sarry, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Seignelay, Sens, Serbonnes, Sergines, Sermizelles, Serrigny, Les Sièges, Sormery, Soucy, Soumaintrain, Stigny, Subligny, Talcy, Tharot, Thizy, Thorigny-sur-Oreuse, Thory, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Turny, Varennes, Vassy-sous-Pisy, Vaudeurs, Vault-de-Lugny, Vaumort, Venizy, Venouse, Vergigny, Véron, Vézannes, Vézinnes, Villeblevin, Villechétive, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-l'Archevêque, Villeneuve-la-Guyard, Villeneuve-Saint-Salves, Villeneuve-sur-Yonne, Villeperrot, Villethierry, Villiers-les-Hauts, Villiers-Louis, Villiers-Vineux, Villy, Vinneuf, Vireaux, Viviers, Voisines, Yrouerre

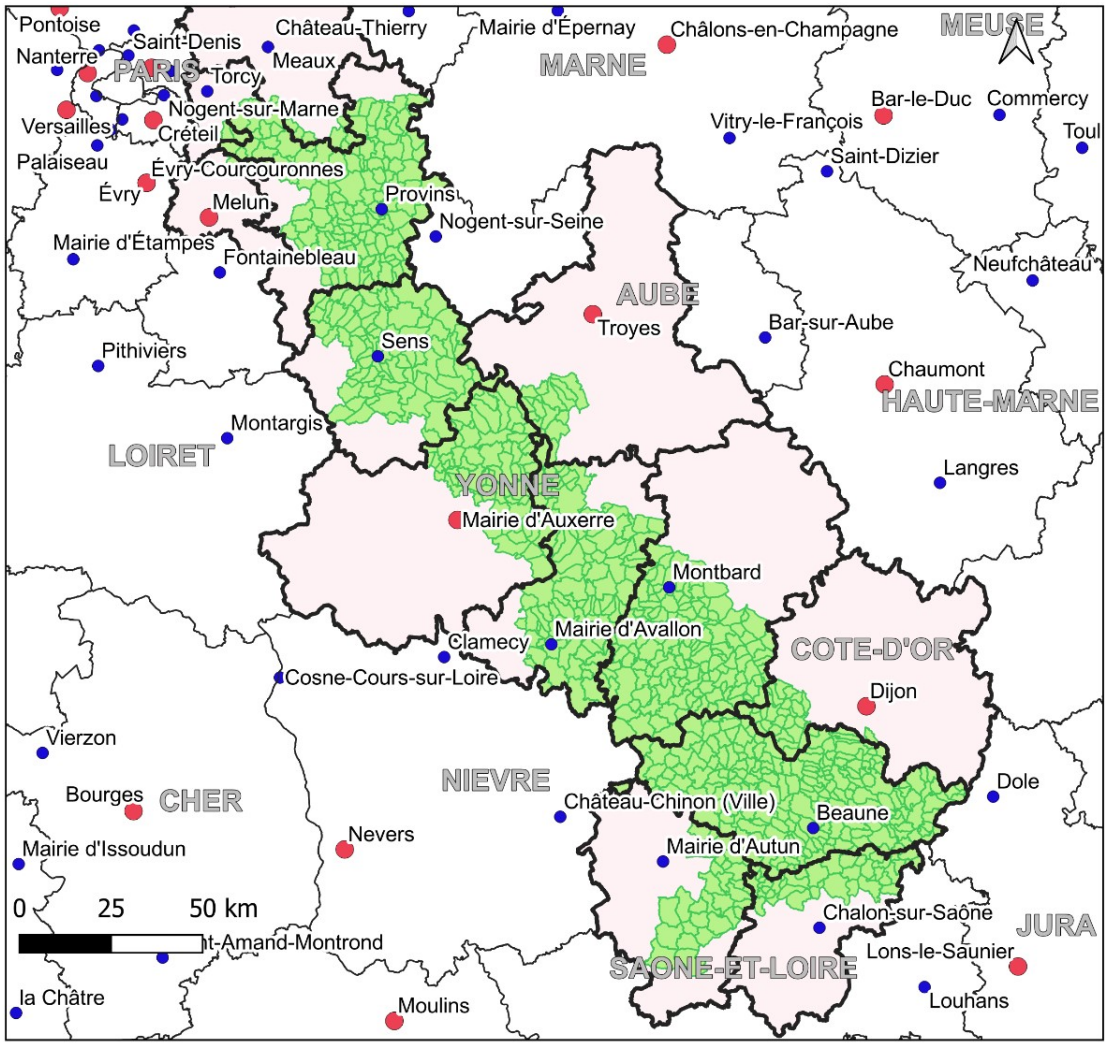
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

PROJET AIRE GÉOGRAPHIQUE

IGP BRILLAT-SAVARIN





Entités administratives
- Préfecture
- Sous-préfecture
- Arrondissements
- Limites départementales

Aire géographique
- Brillat-Savarin

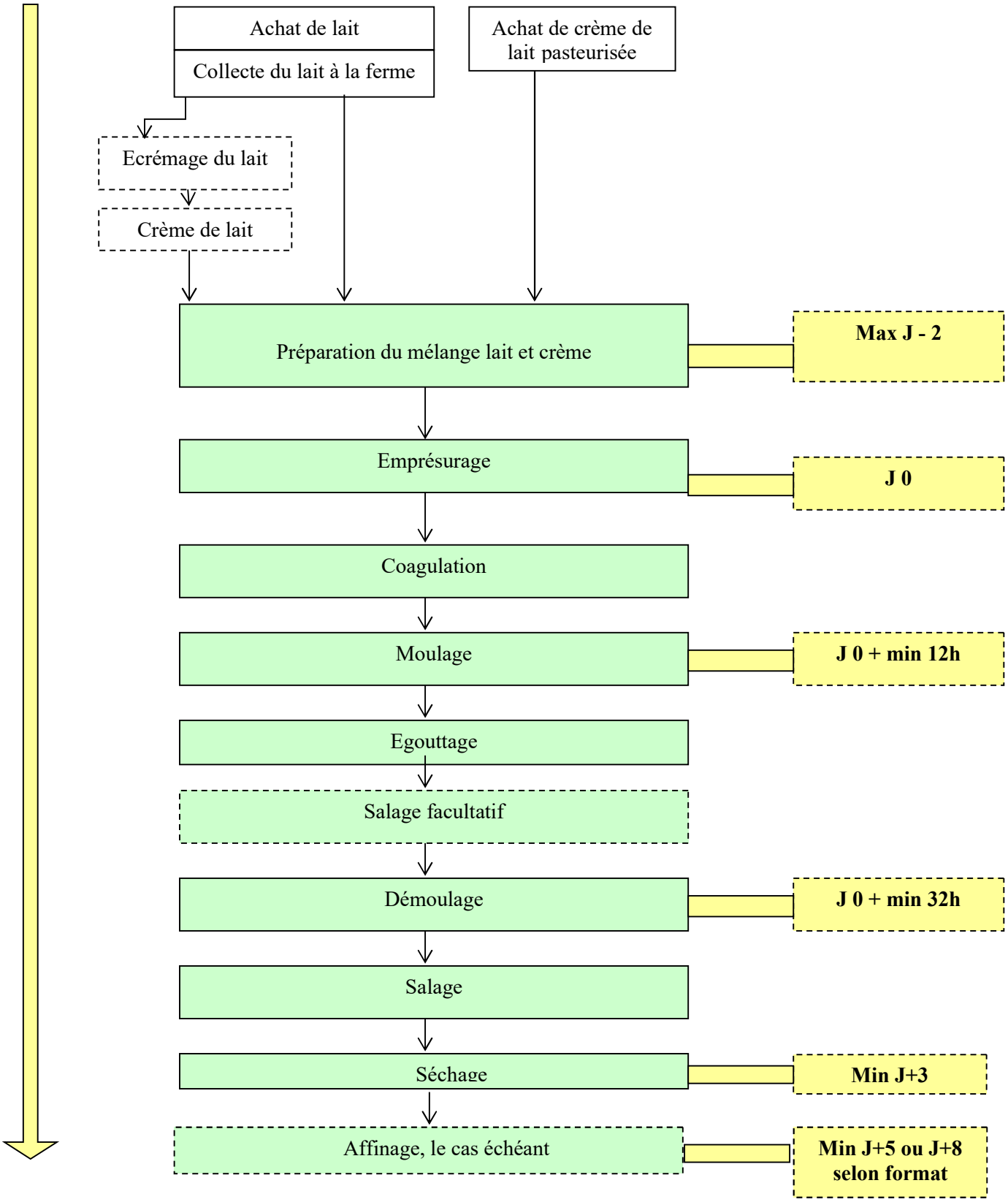
SOURCES : ADMINEXPRESS, INAO, 28 avril 2025

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

ETAPE	INFORMATIONS SUIVIES	DOCUMENTS ASSOCIES
Production des fromages	Localisation des ateliers de fabrication et d'affinage	Déclaration d'identification des opérateurs avec engagement de respect des conditions de production du cahier des charges Liste à jour de tous les opérateurs (collecteurs de lait, producteurs fermiers, producteurs laitiers, affineurs)
Réception du lait	Nom fournisseur Date + litrage	Planning des tournées de ramassage Liste des producteurs collectés Liste des tournées de ramassage (avec litrages journaliers par producteur) Fiche de réception / dépotage Cahier des charges et/ou contrat fournisseur
Achat crème	Nom fournisseur Date + litrage Analyses qualité	Fiche de réception / dépotage Facture d'achat de crème/BL Cahier des charges et/ou contrat fournisseur
Ecrémage	Date Quantité Tank	Fiche de traitement du lait
Préparation du mélange lait et crème	Date Quantité % de MG T°C Coefficient de concentration Type et dose de ferments Temps →N° de lot de fabrication	Fiche de fabrication Fiche d'affectation des laits et crèmes Factures d'achat Fiches techniques Fiche de fabrication
Emprésurage	n° de lot de fabrication →Date - heure Type présure - Quantité pH ou acidité	Facture d'achat Fiche technique Fiche de fabrication
Coagulation	n° de lot de fabrication →T°C Durée	Fiche de fabrication
Moulage	n° de lot de fabrication →Date – heure pH ou acidité	Fiche de fabrication
Egouttage Démoulage	n° de lot de fabrication → Date - heure	Fiche de fabrication
Séchage **Affinage le cas échéant**	n° de lot de fabrication → Date entrée T°C Date sortie	Fiche de fabrication Fiche de lot ou équivalent Fiche d'affinage ou équivalent

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schématisation des étapes de fabrication



5.2. Caractérisation des matières premières

5.2.1.- Lait

Le lait destiné à la fabrication du « Brillat-Savarin » est du lait entier de vache, collecté dans un délai maximum de 2 jours à compter du jour de la traite la plus ancienne. Il est mis en œuvre au plus tard dans les 2 jours après réception à la fromagerie sans avoir subi de congélation.

5.2.2.- Crème

La crème mise en œuvre est uniquement de la crème de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier de vache. Ainsi, la crème de sérum est interdite. L'homogénéisation et la congélation de la crème sont également interdites.
La qualité de la crème est assurée grâce au respect des critères suivants :

- l'écrémage intervient dans les deux jours qui suivent la collecte du lait ;
- l'acidité Dornic, mesurée à l'écrémage ou à la réception à la fromagerie, est inférieure ou égale à 14 ° Dornic ;
- la température à réception à la fromagerie et lors du stockage est inférieure ou égale à 8°C.

5.3.- Ingrédients et auxiliaires

Outre les matières premières laitières citées ci-dessus, les seuls ingrédients ou auxiliaires et additifs de fabrication autorisés sont :

-la présure animale ;
-les ferments lactiques sélectionnés mésophiles dont l'innocuité est démontrée par l'usage ou évaluée par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail, pour les nouvelles cultures ;
-le chlorure de calcium et le chlorure de sodium ;
-les substituts de sel ;
-les ferments d'affinage, dont les dominants *Penicillium candidum et Geotrichum*, autorisés seulement pour les fromages affinés.

5.4.- Méthode d'obtention

5.4.1.- Préparation du mélange lait et crème

L'ultrafiltration du lait entier non enrichi en crème est autorisée dans la limite d'un facteur de concentration de 1,5 (le facteur de concentration se définit comme le rapport entre, d'une part, le volume de lait entier et le volume de crème mis en œuvre et, d'autre part, le volume de mélange lait ultra-filtré et crème).
La crème est introduite uniquement après la fin de l'ultrafiltration.
La technique de fabrication aboutissant à un pré-fromage liquide est interdite garantissant ainsi la réalisation de la phase d'égouttage en moule.

Avant emprésurage, le lait et/ou la crème ou leur mélange sont ensemencés par l'utilisation de souches de ferments lactiques mésophiles et éventuellement de flore de surface et d'affinage.
Cette phase de maturation a pour objectif de développer des conditions d'acidification satisfaisantes et le développement d'arômes caractéristiques. Elle est réalisée à une température inférieure ou égale à 32°C.

5.4.2.- Emprésurage

L'opération d'emprésurage s'effectue sur le mélange de lait et de crème.
Au moment de l'emprésurage, le mélange de lait et de crème a atteint une acidité correspondant à un pH inférieur ou égal à 6,50 ou à une acidité supérieure ou égale à 20° Dornic.

Seule la présure animale issue de caillette de veau à l'exception de tout autre agent coagulant est employée. La quantité de présure doit être inférieure ou égale à 20 ml/100 litre (en équivalent extrait présure 520 mg de chymosine / litre).

Le mélange de lait et de crème caille sous l'effet de l'acidité naturelle produite par les ferments lactiques et de la présure, dans des bassines de capacité maximale de 220 litres.

La coagulation s'effectue sur une durée de 12 heures au minimum avant le moulage à une température inférieure ou égale à 32°C afin de conférer au caillé un caractère lactique.

5.4.3.- Moulage

Le caillage long à température modérée, caractéristique du « Brillat-Savarin », permet une acidification plus poussée. Le moment favorable au moulage sera donc contrôlé grâce à l'acidité du caillé.
Au moment du moulage, le caillé présente une acidité correspondant à un pH inférieur ou égal à 4,9 ou à une acidité sérum supérieure ou égale à 50° Dornic.
L'ajout de caillé de report est interdit.
Le moulage est effectué par transfert du caillé, uniquement par gravité, des bassines vers des moules, soit manuellement, soit dans le cadre de dispositifs de retournement automatisés. L'utilisation d'un poussoir est interdite ainsi que toute technique exerçant une pression sur le caillé.

5.4.4.- Egouttage et salage

Le processus de fabrication comporte obligatoirement une phase d'égouttage spontanée après coagulation et moulage. Celui-ci est réalisé en moule pendant une durée minimale de 20 heures. Pendant cette période les fromages peuvent subir un salage. Dans ce cas, celui-ci est effectué sur une seule face.

5.4.5.- Séchage

Le démoulage marque le début du séchage durant lequel les fromages continuent à s'égoutter pour atteindre le taux en matières sèches conforme à sa définition. Afin de maîtriser l'acidification une température maximale pendant cette phase est de 14°C maximum.
Après démoulage, le séchage est réalisé sur une durée minimale de 24 heures.

5.4.6.- Affinage

Lorsqu'ils sont destinés à porter le qualificatif « affiné », les fromages sont affinés à une température comprise entre 5 et 14 °C pendant une durée minimale de :

- 5 jours révolus à compter du jour de l'emprésurage pour les petits formats ;
- 8 jours révolus à compter du jour de l'emprésurage pour les grands formats.

Lors de l'affinage, au moins un retournement est effectué. Les interventions de soins (retournements, tris) des fromages et les conditions de températures et humidité ont pour objet de favoriser l'implantation des ferments d'affinage.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

6.1.- Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique s'établit sur une zone allant du nord du département de la Saône-et-Loire jusqu'à la partie est du département de la Seine-et-Marne, en passant par les départements bourguignons de Côte-d'Or et de l'Yonne et, pour un seul canton, le département de l'Aube.
Elle correspond à un territoire sur lequel a perduré au cours des cinquante dernières années une production de fromages à caillé de type lactique enrichi en matière grasse, éventuellement revêtus d'une croûte fleurie, la fabrication de ces fromages nécessitant un savoir-faire particulier qui combine subtilement la maîtrise de la technologie lactique et celle de l'enrichissement en matière grasse.
L'origine de la fabrication de fromage à pâte molle issue d'un caillé à dominante lactique dans l'aire géographique remonte à l'époque médiévale au cours de laquelle cette technique était particulièrement adaptée au rythme de vie dans les abbayes cisterciennes.

La maîtrise de cette technologie lactique s'est ensuite transmise dans les fermes au cours des 17ème et 18ème siècles. En effet, le temps de caillage long et l'égouttage spontané du caillé correspondaient parfaitement à la structure des exploitations fermières tournées vers la polyculture et l'élevage, dans lesquelles les travaux agricoles étaient nombreux et variés, ce qui laissait peu de temps aux fermières, dont c'était l'apanage, pour se concentrer sur la fabrication des fromages. Ainsi, la traite des vaches était réalisée le matin ou le soir tandis que le caillage du lait se faisait naturellement, sans attention particulière, jusqu'au soir ou le lendemain matin. De même, l'égouttage lent était spontané et ne nécessitait donc pas de surveillance particulière ni continue. *(« Le Chaource : entre histoire et mémoire », N. Galand, 2001)*

Parallèlement à partir du 19ème siècle, se sont développées dans l'aire géographique des pratiques d'enrichissement du lait en matière grasse à partir de crème de lait.
Dans la région de la Brie, dans la partie nord de l'aire géographique, ces pratiques proviennent des excédents de crème issus de la fabrication de fromages homonymes *(« L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages », Anderson, 1833)*. Alors que, plus au sud dans la partie bourguignonne de l'aire géographique, dans laquelle la production de crème était absente du fait des pratiques de transformation en lait entier, c'est la disponibilité de la crème provenant des régions voisines, excédentaires en matières grasses, qui a permis à cette technologie de se développer.

Les fromageries productrices de « Brillat-Savarin » situées aujourd'hui dans l'aire géographique ont perpétué ce savoir-faire collectif jusqu'à nos jours. Celui-ci fait appel à une technologie particulièrement difficile à mettre en œuvre, plus lente que celles rencontrée dans d'autres régions. Cette technologie ne permet en outre qu'une automatisation limitée du processus de fabrication. Elle nécessite donc la présence d'un personnel qualifié et proportionnellement plus nombreux que celui habituellement rencontré dans les entreprises fromagères.

Ainsi, l'existence d'une phase de maturation et l'équilibre entre les coagulations enzymatique et acide conduit à l'obtention d'un caillé fortement déminéralisé et donc très fragile qui doit être manipulé avec de grandes précautions afin de ne pas le briser.
L'ajout de matière grasse a pour conséquence une rétention d'eau plus importante dans le caillé, ce qui diminue sa cohésion et le fragilise, rendant ainsi son travail plus difficile. Les phases d'égouttage du caillé et de séchage nécessitent du temps, une surveillance et une présence importante de la part des fromagers. La durée de l'égouttage, avec les interventions qui y sont liées, est suffisamment longue pour permettre d'obtenir une disponibilité de l'eau favorable au développement des ferments d'affinage, lorsque celui-ci est recherché.
Des soins particulièrement attentifs doivent être pratiqués pendant l'affinage lorsque celui-ci est réalisé, tels que les retournements et le tri des fromages ainsi que les conditions de ventilation et de température du local, ces opérations devant être adaptées aux caractéristiques de chacun des différents lots fabriqués.

6.2. <u>Spécificité du produit</u>

Le « Brillat-Savarin » se présente sous la forme d'un cylindre régulier, à talons droits et à faces planes. Sa pâte est homogène.
Il est fabriqué avec du lait de vache entier auquel on ajoute de la crème de lait de vache et dispose ainsi d'une teneur en matière grasse, mesurée sur l'extrait sec, supérieure ou égale à 72 %. Il s'agit donc d'un fromage qui offre la caractéristique d'une texture particulièrement fondante et onctueuse lorsqu'on le met en bouche.

Le « Brillat-Savarin » se caractérise également par une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte.
Les qualités olfactives du « Brillat-Savarin » sont dominées par des flaveurs de crème et de beurre frais.

En cas d'affinage, le « Brillat-Savarin » présente en outre une croûte de couleur blanche à ivoire, de type fleurie, recouverte d'une flore de surface à moisissures superficielles. Il développe des arômes de champignon, de sous-bois ainsi que des flaveurs discrètement fruitées et de noisette.

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

Le lien entre le « Brillat-Savarin » et son aire géographique de production est fondé sur sa qualité déterminée et sa réputation.

La technologie mise en œuvre nécessite une parfaite maîtrise de la fabrication en caillé lactique et de l'enrichissement en matière grasse.

Avant emprésurage, une phase de maturation longue réalisée à une température limitée a pour objectif de développer des conditions d'acidification satisfaisantes et des arômes caractéristiques tels que le fruité, la noisette et le beurre frais.

L'association de ces deux techniques, difficile à mettre en œuvre demande des précautions spécifiques, la présence de crème rendant encore plus délicate la phase d'égouttage du caillé du fait de la rétention de l'eau.

La technologie lactique permet d'emprisonner la matière grasse dans le réseau protéique du caillé, sans exsudation forcée du petit lait, grâce à un égouttage spontané et lent, autorisant ainsi un maximum de matière grasse et d'humidité à l'intérieur du fromage.
L'obtention d'un caillé lactique confère au fromage son goût lactique ainsi qu'une texture de pâte fine et homogène. Le taux de matière grasse important lui apporte sa texture fondante et son onctuosité, mais il est également un excellent exhausteur des arômes caractéristiques du « Brillat-Savarin ».
La synergie entre la technologie lactique et l'enrichissement en matière grasse permet d'obtenir une pâte ayant une grande finesse dans son grain.
La maîtrise des délicates opérations d'égouttage et de séchage assure la conservation du caractère lactique perçu à la dégustation, du fondant et de l'homogénéité de la pâte, mais aussi l'obtention de la forme régulière, cylindrique à talons droits et faces planes du « Brillat-Savarin ».
Lorsque les fromages subissent un affinage, la maîtrise de ces dernières étapes confèrent également au « Brillat-Savarin » ses caractéristiques de croûte : couleur blanche à ivoire, régulière et sans défauts. La croûte est en outre recouverte d'une flore de surface à moisissures superficielles. Cet affinage lui apporte des flaveurs subtilement fruitées notamment de noisette ainsi que de champignon et de sous-bois.

Les fromageries qui produisent aujourd'hui le « Brillat-Savarin » ont su entretenir ce savoir-faire spécifique, hérité du passé, et qui s'est développé et ancré dans l'aire géographique.

Une main d'œuvre importante et qualifiée, au sein d'entreprises de taille artisanale relativement peu automatisées, permet la survivance de ces savoir-faire uniquement à l'intérieur de l'aire géographique de production du « Brillat-Savarin ».

Le nom « Brillat-savarin » a été donné à ce fromage par son créateur, Henry Androuët, fromager affineur parisien de notoriété internationale, au début des années 1930, en hommage au célèbre magistrat, Anthelme Brillat-Savarin, auteur de l'ouvrage « Physiologie du Goût » publiée en 1830.
Suite au succès commercial du « Brillat-Savarin », les fromageries situées dans l'aire géographique, maîtrisant historiquement le savoir-faire de production de fromages issus de caillé lactique enrichi en crème, se mettent à partir des années 1960 à commercialiser leurs fromages sous le nom de « Brillat-Savarin ».

Une fromagerie située en Côte-d'Or est récompensée pour son « Brillat-Savarin » affiné avec l'obtention de 2 médailles d'or et d'argent en 1976 au Concours Général Agricole. Cet événement fait grand bruit dans la presse locale.

Le développement de la production de « Brillat-Savarin » depuis les années 1970 s'explique par le succès rencontré auprès des consommateurs, en France comme dans le reste du monde. En effet, environ 30% de la production est exportée, notamment vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord.

Récemment commercialisé en libre-service afin de s'adresser au plus grand nombre, le « Brillat-Savarin », était auparavant surtout vendu dans le réseau traditionnel. Il jouit ainsi d'une grande réputation auprès des connaisseurs qui le considèrent comme un fromage de prestige reconnu pour ses spécificités organoleptiques et sa grande finesse.

Les plus grands restaurants gastronomiques régionaux le présentent systématiquement à leur carte. Ainsi, les maîtres d'hôtel des célèbres restaurants « Bernard Loiseau » à Saulieu en Côte-d'Or et « Lameloise » à Chagny en Saône-et-Loire, soulignent que *« les clients apprécient tout particulièrement son côté crémeux* ».
Pour Hervé Mons, crémier affineur de renom installé dans le département de la Loire et « Meilleur Ouvrier de France » en 2000, « *les caractéristiques organoleptiques (du Brillat-Savarin) sont tout à fait intéressantes … Les clients apprécient ce fromage pour son onctuosité, la finesse de sa pâte et son goût équilibré et plutôt beurré* ».
Enfin, Rodolphe Le Meunier, également crémier affineur et reconnu « Meilleur Ouvrier de France » en 2007, évoque le « Brillat-Savarin » comme « *…un fromage …demandé régulièrement…doux et fin, il correspond au palais de beaucoup de clients* ».

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 cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : contact@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
Tél : 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 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le 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

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte :

- La dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel

- le nom et l'adresse du dernier opérateur intervenant dans l'élaboration du produit situé dans l'aire géographique de l'IGP.

Lorsque le produit est affiné conformément aux dispositions prévues dans le présent cahier des charges, la dénomination « Brillat-Savarin » est complétée par le qualificatif « affiné ». Ce qualificatif figure dans le même champ visuel et est écrit en caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales à la moitié de celles de la dénomination « Brillat-Savarin » et sont inférieures à celles de la dénomination « Brillat-Savarin ».

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

ETAPE	POINTS À CONTROLER	METHODE D'EVALUATION
Préparation du mélange lait/crème Transformation et affinage, le cas échéant	Activités situées dans l'aire géographique	Documentaire Visuelle
Préparation du mélange lait et crème	- Mélange lait entier de vache et crème de lait de vache - Crème de lait de vache Acidité Dornic ≤ 14°D - Ensemencement en souches de ferments lactiques mésophiles et flore de surface	Documentaire
Emprésurage	pH ≤ 6.50 ou acidité Dornic ≥ 20°D	Documentaire
Moulage	pH ≤ 4.9 ou acidité sérum ≥ 50 ° Dornic	Documentaire
Egouttage	Effectif et spontané après moulage Durée minimale de 20h	Visuelle Documentaire
Affinage	Durée minimale : - 5 jours à compter du jour de l'emprésurage pour les petits formats - 8 jours à compter du jour de l'emprésurage pour les grands formats	Documentaire
Caractéristiques physiques et analytiques des fromages	MG/ES ≥ 72% Extrait sec total ≥ 40 % Taux de sel Dimensions et poids	Analyse Mesures
Caractéristiques organoleptiques des fromages	Respect des caractéristiques organoleptiques	Examen organoleptique