



# DOSSIER DE PRESSE

Fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun

Edition 2025



# Sommaire

1. Les découvrir \_ page 3
2. Un peu d'histoire \_ page 4
3. Origine, qualité et authenticité \_ page 5
4. Une transformation fromagère au cœur de la tradition \_ page 7
5. L'importance de la collecte du lait \_ page 8
6. Un lait aux saveurs du territoire \_ page 9
7. Engagées dans le développement durable \_ page 10
8. Un collectif bien organisé \_ page 11
9. Comment les savourer \_ page 12
10. Nous rencontrer \_ page 13

## Edito



Le Brie de Meaux et le Brie de Melun sont deux fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui ont tant à révéler. **Leurs histoires respectives, peu connues, expliquent leurs caractéristiques si uniques.** Fruits d'un savoir-faire ancestral, ces fromages sont produits avec passion par des professionnels qui s'efforcent de maintenir les pratiques d'autrefois, tout en conservant leur typicité singulière. Peut-on imaginer que le Brie de Meaux AOP, fromage de référence qui a conquis les palais du monde entier, est un produit du terroir, non délocalisable et fabriqué selon des conditions strictes ? Quant au Brie de Melun, plus local, il est indéniablement un fromage d'exception, doté de saveurs uniques et surprenantes, qui mérite d'être découvert par un plus large public.

*Agnès Meilhac, ex présidente de l'ODG durant 20 ans - Fabricant-affineur en Brie de Meaux et Brie de Melun retraitée*

Depuis août 1980, **le Brie de Meaux et le Brie de Melun sont les deux seuls fromages de brie ayant obtenu la reconnaissance AOP** avec les 49 autres produits laitiers français en bénéficiant. Ils incarnent de nombreuses valeurs, soutenues par des professionnels passionnés qui ont à cœur de préserver ces produits et valoriser leur héritage. À travers ce dossier de presse, vous aurez l'opportunité de découvrir ces deux fromages de qualité sous tous leurs aspects : leur histoire, leurs promesses, les acteurs qui les font vivre, et bien sûr, leurs saveurs incomparables.

*Luc DONGE, président de l'ODG - Fabricant-affineur en Brie de Meaux*





# Les découvrir

## BRIE DE MEAUX *aux subtiles saveurs de beurre*

Famille  
**Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait cru de vache**

Origine  
**Ile-de-France et Grand Est**

Quantité de lait  
**25 litres environ**

Gabarit  
**36-37 cm  
2,6 à 3,3 kg**

Durée d'affinage  
**28 jours minimum**

Saveurs  
**Douces : beurre et crème**

Production (2024)  
**6 489 tonnes**

Filière\*  
**199 professionnels**  
- 183 producteurs de lait  
- 4 collecteurs de lait  
- 8 fabricants (dont 1 fermier)  
- 4 affineurs

## BRIE DE MELUN *puissant et surprenant !*

Famille  
**Fromage à pâte molle et à croûte fleurie au lait cru de vache**

Origine  
**Seine-et-Marne**

Quantité de lait  
**14 litres environ**

Gabarit  
**27-28 cm  
1,5 à 2,2 kg**

Durée d'affinage  
**35 jours minimum**

Saveurs  
**Puissantes : lactiques**

Production (2024)  
**173 tonnes**

Filière\*  
**45 professionnels**  
- 36 producteurs de lait  
- 3 collecteurs de lait  
- 3 fabricants  
- 3 affineurs



# Un peu d'histoire ...

## Des fromages issus de la région de la Brie

Les fromages de brie trouvent ses origines dans la région naturelle de la Brie, qui s'étend sur l'Île-de-France et la Champagne, entre les vallées de la Marne et de la Seine. Cette région est marquée par des plateaux fertiles et vallées peu profondes, propice à la culture céréalière et à l'élevage.

## Une fabrication d'origine fermière

La fabrication du fromage de brie a débuté dans les fermes afin de conserver la production excédentaire de lait. À cette époque, les moules utilisés variaient entre 20 et 45 cm de diamètre, adaptés à la quantité de lait disponible dans les exploitations. C'est d'ailleurs pour cette raison que le Brie de Meaux et le Brie de Melun sont des fromages de grands formats.

## L'histoire du Brie de Melun

Le savoir-faire du Brie de Melun, l'un des fromages les plus anciennement répertoriés, a été développé autour de matériels simples et de méthodes de fabrication pouvant offrir suffisamment de souplesse aux fermières et fermiers d'autrefois pour gérer leurs différentes responsabilités. Cette flexibilité les a conduits à adopter une fabrication particulièrement lente, avec une coagulation du lait d'au moins 16 heures, savoir-faire préservé jusqu'à nos jours.

### Pour l'anecdote ...

*En 1668, il est dit que Jean De La Fontaine mit un Brie de Melun dans le bec du corbeau, au grand dépit du renard de la fable.*

## Le développement du Brie de Meaux

Au XIXe siècle, comme la production fromagère fut rémunératrice, les conditions de fabrication s'améliorèrent et permis de perfectionner le savoir-faire du Brie de Meaux. Avec la demande croissante et l'essor du chemin de fer, la production laitière et la fabrication de ce fromage, qui supporte bien les longs trajets, se sont rapidement étendues dans la Marne, la Haute-Marne et la Meuse. C'est d'ailleurs en raison de son histoire que le Brie de Meaux est ainsi devenu un fromage emblématique de l'Île-de-France, mais aussi du Grand Est.

### Pour l'anecdote ...

*En 1815, grâce à Talleyrand, grand diplomate et fin gourmet, le Brie de Meaux est sacré "Rois des fromages" au congrès de Vienne !*



## AOÛT 1980

### L'obtention du signe de qualité officiel "Appellation d'Origine Protégée"

En août 1980, le Brie de Meaux et le Brie de Melun ont obtenu le signe de qualité officiel AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, devenue européen en 2009 sous le nom d'Appellation d'Origine Protégée). Ce label garantit aux consommateurs **un produit terroir, authentique et de qualité, respectueux de son histoire et de ses traditions.**



# Origine, qualité et authenticité

Les fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun tirent leur authenticité et leur typicité de leur origine géographique, définie par des facteurs naturels et aussi humains tels que le savoir-faire transmis de génération en génération. Ils sont d'ailleurs les deux seuls fromages de brie\* reconnus AOP et les deux seuls fromages AOP pour la région Ile-de-France.

L'obtention de la reconnaissance AOP (Appellation d'Origine Protégée) vient préserver cette tradition : elle assure que le Brie de Meaux et le Brie de Melun ont été produits dans un territoire spécifique, en suivant des critères de production bien définies.

## Une qualité garantie par un cahier des charges strict

Afin de préserver l'authenticité du fromage, le label AOP réunit dans un cahier des charges l'ensemble des conditions d'élaboration : production et collecte du lait, fabrication et affinage. Celles-ci s'appliquent à tous les professionnels de la filière.

## Quelques exemples d'exigences des cahiers des charges :

### SPÉCIFICITÉ DES VACHES ET ALIMENTATION

- **L'origine du troupeau des vaches laitières** : les vaches doivent être nées à 80% sur la ferme ou provenir du territoire du fromage concerné.
- **Une alimentation soumise à une "double autonomie"** : la ration totale doit provenir en grande partie de la ferme et aussi de l'aire géographique du fromage concerné.
- **Une alimentation bien précise** : l'alimentation doit être diversifiée (avec l'herbe au centre) et est réglementée (liste des fourrages obligatoires et concentrés autorisés).

### SINGULARITÉ DE LA FABRICATION

- **Des fromages uniquement au lait cru** : le lait n'aura pas été chauffé à plus de 40°C afin de préserver la diversité de la flore microbienne et offrir un goût unique au fromage.
- **Le moulage à la main obligatoire avec l'utilisation de leur propre outil** : La pelle à brie pour le Brie de Meaux AOP et la louche pour le Brie de Melun AOP.
- **Un affinage spécifique** : minimum 28 jours pour le Brie de Meaux AOP et 35 jours pour le Brie de Melun AOP (affinages particulièrement longs pour des fromages à pâtes molles).

\* Le Brie est une appellation réglementée par la loi française désignant des fromages au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie blanche, d'un diamètre de 22 à 37 centimètres (décret n° 2007-628 du 27 avril 2007).



Moulage du Brie de Melun AOP à la louche

# Origine, qualité et authenticité



## Une authenticité garantie grâce aux contrôles

Sous la supervision de l'INAO, tous les professionnels sont soumis à trois niveaux de contrôles pour leurs pratiques et la traçabilité, assurant ainsi au consommateur le respect strict du cahier des charges :

- les auto-contrôles qu'ils effectuent eux-mêmes ;
- les contrôles internes réalisés par l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP ;
- les contrôles externes assurés par un organisme certificateur indépendant.

## Les saveurs d'autrefois préservées !

En plus de veiller à la bonne application des pratiques par les professionnels des AOP Brie de Meaux et AOP Brie de Melun, la typicité des fromages est également contrôlée. Chaque trimestre, une Commission d'Examen Organoleptique (CEO) se réunit pour déguster les fromages, évaluer leur conformité en termes de goût, de texture et de profil sensoriel et de déterminer s'ils peuvent bénéficier de l'Appellation d'Origine.



# Une transformation laitière au cœur de la tradition

## Un lait, deux savoir-faire et des saveurs distincts

Les fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun passent par plusieurs étapes de fabrication et d'affinage, en grande partie manuelles. Bien qu'ils aient une apparence similaire, chacun de ces fromages possède un savoir-faire unique qui leur confère des qualités gustatives totalement différentes : de douces notes de beurre et de crème pour le Brie de Meaux et des saveurs puissantes et lactiques pour le Brie de Melun.

En effet, les technologies, les instruments et les gestes qui leur sont prodigués jouent un rôle essentiel dans le résultat final de ces fromages, influençant le développement de leur texture et leur saveurs.

## Focus sur l'affineur : artisan passionné !

L'affinage vient clôturer en beauté les étapes de fabrication des AOP Brie de Meaux et Brie de Melun. Grâce à son savoir-faire, l'affineur surveille attentivement l'humidité, la température et l'aération des caves pour permettre aux fromages de révéler leurs arômes uniques et une texture parfaite. Plus l'affinage est long, plus leurs saveurs caractéristiques se développent.

## Le processus de fabrication

### 1 Emprésurage, caillage et tranchage

Une fois en cuve, le lait coagule sous l'action de la présure selon un temps fixé pour former le caillé, puis est découpé selon des techniques spécifiques :

- **Brie de Meaux AOP : coagulation rapide** (2h maximum) et formation d'un caillé présure, qui sera tranché ou sabré verticalement
- **Brie de Melun AOP : coagulation lente** (16h minimum) et formation d'un caillé lactique, qui sera brassé pour un décaillage grossier



### 2 Moulage, égouttage et retournements

Le moulage est effectué **exclusivement à la main** à l'aide d'outils traditionnels. Il est suivi de l'égouttage, puis de plusieurs retournements avant le démoulage des fromages.

- **Brie de Meaux AOP : moulé à la pelle à brie**, avec un rapide égouttage du fromage
- **Brie de Melun AOP : moulé à la louche**, avec un lent égouttage du fromage

### 3 Salage et réessuyage

Après avoir été démoulés, les fromages sont **salés exclusivement au sel sec**. Pour éliminer l'excès de sel et d'humidité en surface, arrive une étape essentielle : le réessuyage. Ce procédé permet également de favoriser l'agglomération des morceaux de caillé tranchés ou broyés (une étape plus longue pour le Brie de Melun AOP en raison de sa texture plus humide).



### 4 Affinage

Pour obtenir l'Appellation d'Origine Protégée, **le Brie de Meaux AOP s'affine au minimum 4 semaines** (jusqu'à 8 semaines en moyenne), et **le Brie de Melun AOP au moins 5 semaines** (jusqu'à 12 semaines en moyenne).



# L'importance de la collecte du lait

Alors qu'à l'origine la fabrication du Brie de Meaux et du Brie de Melun se déroulait exclusivement dans les fermes, aujourd'hui, la majorité de la production de ces fromages est confiée à des fromageries après la collecte du lait auprès des éleveurs (toutes les 48 heures maximum). Le collecteur de lait est donc un maillon indispensable pour ces deux filières dans le parcours de fabrication des fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun.

## **Pourquoi ces fromages sont majoritairement laitiers (fabriqués en fromagerie) ?**

### **RETOUR EN ARRIÈRE :**

À l'origine, la région briarde était principalement céréalière. Ceux qui fabriquaient du fromage de brie étaient uniquement des petits fermiers et le lait était consommé sur place : la collecte de lait n'existait pas.

#### ***L'impact de la polyculture élevage sur la transformation du lait en fromages***

Au XIXe siècle, les grandes fermes céréalières ont adopté la polyculture-élevage en intégrant l'élevage de vaches pour augmenter leur production de céréales. En parallèle, elles ont commencé à fabriquer du fromage pour conserver le lait, dont les quantités sont devenues progressivement importantes. C'est ainsi que la commercialisation des fromages de brie s'est développée, accroissant leur notoriété.

#### ***L'émergence des collecteurs de lait : un acteur essentiel à la préservation du brie***

Cependant, en raison du manque de personnel dans les fermes pour transformer le lait en fromages, les affineurs de Paris ont commencé à en produire eux-mêmes pour assurer la continuité de la fabrication, initiant ainsi le transport du lait. Parallèlement, avec les progrès de la chimie et l'usage d'engrais, l'élevage de vaches est devenu moins avantageux pour les grandes fermes, qui ont rapidement cessé l'élevage et la production laitière. Les collecteurs de lait se sont alors recentrés sur les fermes avec de plus petits troupeaux, afin de maintenir la production fromagère, tout en offrant une meilleure rémunération aux éleveurs à faible volume de lait. L'essor du chemin de fer a également permis d'étendre la collecte vers l'est de la France.

## **Une fabrication laitière ancrée dans l'histoire**

Ces divers événements expliquent la diminution des éleveurs fermiers. D'ailleurs, lorsque le Brie de Meaux et le Brie de Melun ont obtenu l'AOP, aucune fabrication fermière de fromages n'existait. Leur retour est arrivé plus tard, avec la ferme de Juchy ou la Compagnie Fermière de Rothschild. Cette dernière est toujours productrice fermière de Brie de Meaux AOP à ce jour.

# Un lait aux saveurs du territoire

Le lait destiné à la fabrication des fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun a la particularité d'avoir un lien étroit avec le terroir. En effet, l'alimentation des vaches valorise les ressources de leur territoire respectif, tant par leur composition que par leur provenance.

## Une alimentation diversifiée, adaptée aux richesses du terroir

Les aires géographiques de ces deux fromages offrent une large variété de ressources pour l'alimentation du troupeau laitier. En effet, les contrées briardes (Seine-et-Marne, Marne, Aube, Yonne et Loiret) sont reconnues pour leurs cultures céréalières, tandis que l'est de l'aire géographique du Brie de Meaux (Haute-Marne et Meuse) est plus herbagère. Leurs cahiers des charges exigent donc une alimentation particulièrement diversifiée.

**Pour l'AOP Brie de Meaux, deux parcours alimentaires sont possibles** afin de maintenir une harmonie avec l'environnement. L'un d'eux prévoit que les vaches soient mises au pâturage pendant au moins 150 jours par an sur une surface de 20 ares minimum par vache. Le reste de l'année, leur alimentation sera diversifiée maintenant l'herbe comme élément central. L'autre parcours alimentaire propose une alimentation comprenant au moins trois composants, dont obligatoirement l'herbe et la betterave, le troisième étant choisi par l'éleveur (souvent du maïs). **Ce dernier itinéraire est d'ailleurs le seul possible pour les vaches de l'AOP Brie de Melun**, car son aire géographique se concentre uniquement sur un territoire céréaliier.



## Une alimentation "locale"

En plus de garantir une alimentation à l'image des richesses du territoire, les cahiers des charges des AOP Brie de Meaux et du Brie de Melun mettent un accent particulier sur l'origine des aliments : une grande partie de la ration totale des vaches doit provenir de la ferme, sinon de leur aire géographique respective. Cela assure une autonomie alimentaire à la fois au niveau de l'élevage et mais aussi de leur zone.

Provenance de la ration totale des vaches laitières	Brie de Meaux AOP	Brie de Melun AOP
Autonomie alimentaire dans la ferme	60 %	50 %
Autonomie alimentaire de zone (aire géographique)	85 %	80 %



# Engagées dans le développement durable

Grâce à l'initiative du projet "AOP Laitières durables", mené en 2021 par le CNAOL (Conseil national des AOP Laitières) en collaboration avec toutes les AOP et IGP laitières françaises, les filières des fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun ont pu recenser l'ensemble des pratiques et externalités durables mises en œuvre au quotidien par les professionnels. Ainsi, elles ont réalisé que ces fromages s'inscrivent dans un modèle agroalimentaire durable, répondant aux attentes sociétales (voir ci-après), en plus de leur garantie d'origine et de qualité.

Quelques exemples de pratiques durables pour les AOP Brie de Meaux et Brie de Melun →

## VOLET SOCIAL

**Protéger la place de l'Homme** dans la filière en valorisant l'aspect artisanal des pratiques chez l'éleveur, par le moulage manuel, par le savoir-faire de l'affineur, etc.

**Veiller à une qualité nutritionnelle et sanitaire** par des analyses réalisées auprès de tous les maillons de la filière.

**Garantir aux consommateurs la typicité des fromages** grâce à des degrés d'affinage spécifiques, généralement plus longs que ceux des fromages à pâte molle.



## VOLET ENVIRONNEMENTAL

**Préserver une diversité de paysages** en maintenant une variété de cultures et en soutenant l'élevage dans le bassin.

**Valoriser les ressources naturelles locales** par l'alimentation des vaches laitières dont la ration totale provient en grande partie de la ferme et de la zone d'appellation.

**Maintenir et développer la biodiversité** par la fabrication de fromage exclusivement au lait cru (préservation de la flore microbienne).



## VOLET ECONOMIQUE

**Conserver la diversité économique** dans la filière avec une variété de producteurs de lait, collecteurs de lait, fabricant de fromages (fermiers, PME, grands groupes et coopératives) et affineurs.

**Défendre une démarche éthique au sein de la filière** par le déploiement d'un indicateur économique interne reflétant la répartition de la valeur.

**Assurer une bonne visibilité sur le marché** avec des fromages distribués sur des circuits variés : vente directe, affineurs, grossistes, crémiers, restaurants, GMS et exportation.



# Un collectif bien organisé

Les filières AOP Brie de Meaux et Brie de Melun sont gérées par un Organisme de Défense et de Gestion (ODG), reconnu par l'INAO, appelé Union Interprofessionnelle de Défense, de Gestion et de Contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun. **Cette structure rassemble l'ensemble des professionnels des deux filières (éleveurs, collecteurs de lait, fabricants de fromages et affineurs) et est à l'origine de la rédaction des cahiers des charges de ces deux fromages.** Ses principales missions consistent à veiller à sa bonne application par tous les intervenants, et à protéger, défendre et valoriser les deux appellations et les diverses professions impliquées. L'ODG est également l'interlocuteur principal pour toutes les questions et actions relatives aux AOP Brie de Meaux et Brie de Melun.



## UNE GOUVERNANCE DEMOCRATIQUE

SECTION  
BRIE DE  
MEAUX

BUREAU

SECTION  
BRIE DE  
MELUN

ASSEMBLÉE PLÉNIÈRE

Selon la nature des décisions, celles-ci sont prises soit en section Brie de Meaux ou en section Brie de Melun, soit en Assemblée Plénière, soit en Bureau, dans un cadre démocratique (1 entreprise = 1 voix) et représentatif des filières.

# Comment les savourer ?

Bien que les fromages AOP Brie de Meaux et Brie de Melun présentent une apparence similaire, ils se distinguent par leurs saveurs uniques, offrant ainsi une diversité de modes de consommation qui enrichit les expériences gastronomiques.

## Le Brie de Meaux AOP, le roi des fromages !

Incontournable des plateaux de fromages partout en France y compris au-delà des frontières françaises, le Brie de Meaux AOP séduit un large public tant par ses doux saveurs que par son accessibilité. Sa belle taille en fait un choix idéal pour les occasions festives, et sa polyvalence permet de l'utiliser facilement dans une variété de préparations culinaires et d'accords gastronomiques.

## Le Brie de Melun AOP, et ses saveurs surprenantes !

Plus intimiste et local, le Brie de Melun AOP propose une expérience gustative unique qui mérite d'être découverte. Son caractère marqué surprend agréablement ceux qui le découvrent pour la première fois. En cuisine, le Brie de Melun enrichit les plats de ses nuances complexes, apportant profondeur et contraste aux préparations.

## Quelques idées recettes

---



### BURGER AU BRIE DE MEAUX AOP (4 PERSONNES)

4 pains bun's • 4 steaks hachés de 120 g bovin d'Ile-de-France • 50 g de ketchup francilien de chez Martin (78) • 1 oignon rouge • 8 cornichons • 8 petites tranches de Brie de Meaux AOP • Sel • Poivre

1. Trancher les Bun's en 2 et tartiner de ketchup.
2. Disposer sur le chapeau du bun du Brie de Meaux AOP
3. Disposer des cornichons et oignons frits sur la base.
4. Cuire les steaks hachés.
5. Dresser les burgers.

### TARTINES AU BRIE DE MELUN AOP, NOIX DE PÉCAN ET MIEL (4 PERSONNES)

300 g de Brie de Melun AOP • 8 tranches de pain aux céréales • 4 c. à soupe de miel • 40 g de noix de pécan concassées

1. Toaster les tranches de pain.
2. Déposer des tranches de Brie, verser du miel dessus.
3. Ajouter les noix de pécan (meilleures si torréfiées 15 minutes à 150c)
4. Possibilité de passer 1 min sous le grill si désiré.



# Nous rencontrer



## **Les temps forts de 2025**

Vous souhaitez rencontrer les professionnels des AOP Brie de Meaux et Brie de Melun, en savoir plus sur leur filière ou découvrir les fromages autour de dégustations ? Voici quelques événements incontournables à ne pas manquer.

### **Samedi 4 octobre 2025**

**Concours de Brie de Melun AOP (Melun)**

### **Dimanche 12 octobre 2025**

**Concours du Brie de Meaux AOP (Meaux)**

### **Vendredi 14 novembre au dimanche 16 novembre 2025**

**AOP Festival (Paris) *en savoir plus***

## **EN SAVOIR PLUS**

[www.briedemeauxetdemelunetdemelun.fr](http://www.briedemeauxetdemelunetdemelun.fr)

