

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

« Brillat-Savarin »

N° UE :

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Brillat-Savarin »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit [voir annexe XI]

Classe 1.3 : fromages.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

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, pour lequel la première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après l'emprésurage.

Lorsqu'il est 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.

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 %.
- un diamètre de 60 à 100 mm et une épaisseur de 30 à 60 mm pour les petits formats dont le poids est compris entre 100 et 250 g ;
- un diamètre de 110 à 140 mm et une épaisseur de 40 à 70 mm pour les grands formats dont le poids est au minimum de 500 g.

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.

Le « Brillat-Savarin » présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- une forme régulière, cylindrique à talon droit ou légèrement concave et à faces planes ;

- des saveurs 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 *Penicilium candidum* et /ou *Geotrichum*, et développe des arômes de type champignon et sous-bois ainsi que des saveurs fruitées et de noisette.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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.

La crème mise en œuvre est uniquement de la crème de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier de vache. L'homogénéisation et la congélation de la crème sont 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.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication et l'affinage des fromages sont effectués dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Néant

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires réglementaires, l'étiquetage de chacun des fromages comporte :

- le nom « Brillat-Savarin » ;
- 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 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 ».

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Brillat-Savarin » correspond au territoire comprenant les entités administratives suivantes :

- Département de l'Aube : canton d'Ervy-le-Châtel.

- Département de Côte-d'Or : cantons d'Arnay-le-Duc, Beaune, Bligny-sur-Ouche, Liernais, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Pouilly-en-Auxois, Saint-Jean-de-Losne, Seurre, Gevrey-Chambertin, Sombornon, Montbard, Précy-sous-Thil, Saulieu, Semur-en-Auxois, Venarey-les-Laumes et Vitteaux.

- Département de Saône-et-Loire : cantons de Couches, Le Creusot, Épinac, Montcenis, Chagny et Verdun-sur-le-Doubs.

- Département de Seine-et-Marne : cantons de Bray-sur-Seine, Donnemarie-Dontilly, La Ferté-Gaucher, Nangis, Provins, Rozay-en-Brie, Tournan-en-Brie et Villiers-Saint-Georges.

- Département de l'Yonne : cantons d'Ancy-le-Franc, Avallon, Brienon-sur-Armançon, Cerisiers, Chablis, Flogny-la-Chapelle, Guillon, L'Isle-sur-Serein, Ligny-le-Châtel, Migennes, Noyers, Pont-sur-Yonne, Quarré-les-Tombes, Saint-Florentin, Seignelay, Sens, Sergines, Tonnerre, Villeneuve-l'Archevêque et Villeneuve-sur-Yonne.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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 17^{ème} et 18^{ème} 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 19^{ème} 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 rencontrées 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.

Spécificité du produit :

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 saveurs 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 saveurs discrètement fruitées et de noisette.

Lien causal entre l'aire géographique et une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique 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 saveurs 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-faires 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 ».

La fromagerie Coudor située à Saint-Jean-de-Losne 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 ».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)