



## Brie de Meaux

Pâte molle et croûte fleurie

### LE PRODUIT

L'AOP Brie de Meaux est un fromage de grande taille (36 à 37 cm), à pâte molle, fabriqué exclusivement au lait cru de vache avec un affinage minimum de 4 semaines. Son aire de production s'étend de la Seine et Marne (au nord-est de Paris) jusqu'à la Meuse. En forme de grand cylindre plat, il est généralement présenté en portions, taillées en pointe, du centre vers le talon.

### ARÔMES ET SAVEURS

Affiné à cœur, le brie de Meaux présente des arômes de crème, de beurre, de noisette et parfois de sous-bois. Sa pâte est souple à légèrement coulante.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production du lait, la transformation et l'affinage du Brie de Meaux sont strictement réalisés en Seine et Marne et sur une partie des départements de l'Aube, du Loiret, de la Marne, de la Haute-

Marne et de la Meuse. L'affinage peut être réalisé à Paris et sa couronne ainsi que dans une commune de l'Aisne, là où ces ateliers spécialisés étaient historiquement présents.

## UN PRODUIT RECONNU

Le brie de Meaux est une appellation d'origine depuis 1980. Avec une notoriété et un développement marqué au cours du XIXème siècle, le savoir-faire spécifique du moulage manuel à la pelle à brie, le lait cru et l'art de l'affinage, toujours en oeuvre, en font un produit internationalement reconnu.

### Le saviez-vous

Initialement produit dans les ferme et vendu sur le marché de Meaux aux affineurs parisiens, c'est au début du XIXème siècle que la production du brie de Meaux s'est naturellement étendue vers la Meuse, là où se développaient les grandes fromageries.

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

### Organisme de défense et de gestion (ODG)

Union interprofessionnelle de défense, de gestion et de contrôle du Brie de Meaux et du Brie de Melun

---

13 rue des Fossés

77000 MELUN

**N°SIRET :** 32081469200010

**Président(e) :** DONGE Luc **Contact :** Benoît GOURDON

**Tél. :** 01 64 37 13 92

**Fax :** 01 64 87 04 27

**Mél. :** [odgbriemeauxmelun@gmail.com](mailto:odgbriemeauxmelun@gmail.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

---

21 rue des Moulins à vent

51200 EPERNAY

**N°SIRET :** 13000270200145

**Tél. :** 03 26 55 95 00

**Fax :** 03 26 54 48 98

**Mél. :** [INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr](mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

**N°SIRET :** 39985160900038

**Président(e) :** DUPRIEU Samuel **Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Quartier La Bayot

91 chemin Gaston Reynaud

26903 VALENCE CEDEX 9

CS 80087

**Président(e) :** **Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

6 rue de la Carrière

35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX

CS 27715

**Président(e) :** **Contact :** Isabelle PEUMERY

**Tél. :** numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél. :** [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/brie-de-meaux-16167>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_BriedeMeaux\\_G\\_20100710.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BriedeMeaux_G_20100710.pdf)
2. <mailto:odgbriemeauxmelun@gmail.com>
3. <mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>