

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

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

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : 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

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

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
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