



## Brie de Melun

Pâte molle et croûte fleurie

### LE PRODUIT

L'AOP Brie de Melun est un fromage à pâte molle, produit en Ile de France et dans une partie de l'Aube et de l'Yonne et fabriqué exclusivement au lait cru de vache. En forme de cylindre plat , c'est une production délicate, qui reste limitée. Plus lactique et plus petit (27 à 28 cm) que le Brie de Meaux, d'un affinage pouvant aller jusqu'à 10 semaines, c'est un produit unique, moulé manuellement à la louche.

### ARÔMES ET SAVEURS

A 5 semaines d'affinage, il exprime des arômes lactiques, de levure ainsi qu'une pointe d'acidité. Puis, affiné à cœur, entre 8 et 10 semaines, la pâte est souple, le goût de lait présent avec des saveurs persistantes.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La production du lait, la transformation et l'affinage du Brie de Melun sont strictement réalisés en Seine et Marne et dans quelques communes limitrophes de l'Aube et de l'Yonne.

## UN PRODUIT RECONNU

Le Brie de Melun est reconnu en appellation d'origine depuis 1980. Il est, à n'en point douter, l'ancêtre des bries.

### Le saviez-vous

Dans les fables de la Fontaine, il se dit que c'est un Brie de Melun que le corbeau tenait dans son bec!

## 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-melun-16351>

#### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_BriedeMelun\\_G\\_20100710.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_BriedeMelun_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>