



## 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

**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

**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

**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

**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>