

À LA SOURCE DES FROMAGES DE BRIE

par Jean-Michel Besancenot, de l'Académie d'Agriculture de France



Symphonie en brie majeur,
par Marie-Jules Justin,
huile sur toile, 1888.
© Musée municipal de Soissons/
Bertrand Coutellier

Entre la Seine et la Marne, avec quelques débordements au sud et au nord, sont nés les célèbres fromages de Brie, fruits d'une petite région de 5 000 km², un terroir et non une entité administrative, longtemps partagée entre le comté de Champagne et le royaume de France, et que la Révolution française a placée en quasi-totalité dans le département de Seine et Marne.

Une vieille et longue histoire

L'histoire des fromages de Brie remonte à Charlemagne qui s'en faisait livrer, dit-on, à Aix-la-Chapelle, puis aux Capétiens, Robert le Pieux notamment, ce fils d'Hugues Capet, amateur de brie et qui règnera près de trente ans à Melun. Sous la Révolution, les conseils du Briard Abbé Gobert permettront à Marie Harel de mettre au point la méthode d'amélioration du camembert. Talleyrand, en 1815, s'attachera à la célébrité du brie en le faisant triompher à Vienne, lors du concours international de fromages qu'il organise

Affinage du brie
de Meaux.
© ODG du Brie de Meaux
et du Brie de Melun





Moulage à la louche
du brie de Melun
© ODG du Brie de Meaux
et du Brie de Melun

dans sa résidence. On connaît la description qu'en donne Zola dans *Le ventre de Paris* : « Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes [...], le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche, étalée en lac [...] »

Au XIX^e siècle, le développement des cultures fourragères (luzerne, trèfle, sainfoin...) permet à la Seine-et-Marne, pauvre en prairies, de développer son élevage laitier et, par là-même, sa production fromagère, ceci au détriment de l'élevage ovin. À la fin du XIX^e siècle, la Seine-et-Marne est l'un des principaux départements français producteurs de fromage avec 5 à 6 000 tonnes par an, ce qui constitue un appoint financier apprécié pour les fermes briardes. Les différents types de bries sont alors peu différenciés. On précisera un peu plus tard, notamment à l'occasion des concours parisiens, l'existence de bries dits de « grand moule » (30 à 40 cm de diamètre avec un poids de 2 à 2,5 kg), bries de « moyen moule » (25 cm de diamètre et 1,6 kg) et le calibre « petit moule » (13 à 14 cm).

Du début du XX^e siècle jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, deux aires de production de fromages appelés « brie » vont cohabiter. La Brie, avec sa production fermière traditionnelle, ne cessera de décliner, la grande culture, notamment de betterave sucrière, prenant le pas sur l'élevage laitier. Et puis Paris demande du lait de consommation et, pour y répondre, la Seine-et-Marne délaisse ses fromages : le département fournit 20 % des besoins en lait des Parisiens en 1920. La Champagne et la Lorraine montent en puissance avec de nouvelles laiteries qui mettent en place la pasteurisation ; la guerre de 1914-18 fait de gros dégâts en Seine-et-Marne et dans l'Est de la France, mais la Meuse reconstruit rapidement ses usines et recons-

titue son cheptel. Devant la montée de la production en Lorraine, qui concurrence sérieusement la Seine-et-Marne, les Briards ont un réflexe « nationaliste ». Il faut montrer que la qualité du fromage est liée au terroir de Brie ; la ville de Meaux est en première ligne, davantage que les organisations agricoles ! La Seconde Guerre mondiale bouleversera les structures, et une vraie rupture interviendra dans les esprits comme dans les faits entre un brie pasteurisé et de grande consommation et « l'authentique brie au lait cru », qu'il soit briard ou devenu lorrain, particulièrement meusien.

Le choix de l'AOC et la différenciation des bries

En 1980, après d'âpres discussions, les deux grands bassins de production du brie se réunissent autour de la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée « Brie de Meaux ». Son aire est difficile à délimiter ; elle correspond davantage au savoir-faire des fromagers et à leurs aires de collecte plus qu'à des considérations géographiques ou géologiques ! La Seine-et-Marne est totalement incluse, mais dans le sud du département, les fabricants se manifestent, considérant que leur Brie, déjà reconnu « de Melun », doit être traité à part du fait de sa technique particulière et traditionnelle de fabrication ; les fromagers et affineurs locaux, appuyés par les producteurs de lait se mobilisent pour faire naître une AOC spécifique, « Brie de Melun » à côté de l'appellation « Brie de Meaux ». À cette époque, on fabrique approximativement 700 t de Brie de Meaux au lait cru dans 7 entreprises briardes ou voisines et 4 000 tonnes dans la Meuse. Les fromagers du sud de la Seine et Marne fabriquent 600 tonnes de ce qu'on appelle le « M'lun ». Le brie de Melun, comme celui de Meaux,



La Confrérie du Brie de Melun en action. De gauche à droite : à gauche, Dominique Carrion, le président de la confrérie, au centre Louis Vogel, sénateur, ancien maire de Melun, Chevalier du Brie de Melun, et à droite Geneviève, de la confrérie et présidente de l'Ambassade des confréries d'Île de France

© ODG du Brie de Meaux et du Brie de Melun



Les vaches s'alimentent avec de la luzerne
© ODG du Brie de Meaux et du Brie de Melun

deviennent officiellement deux AOC distinctes par le décret du 18 août 1980. En 1992, ils obtiendront le statut européen d'Appellation d'Origine Protégée pour des fromages au lait cru, à pâte molle et croûte fleurie.

La reconnaissance de deux appellations pour le brie de Meaux et le brie de Melun entérine deux traditions différentes dans l'élaboration de ces fromages. Il n'y a pas que la taille qui diffère (37 cm de diamètre pour le Meaux, 27 pour le Melun), mais aussi les traditions d'élevage et les techniques de fabrication et affinages bien différentes. Le brie de Meaux, comme d'ailleurs ses cousins de plus petite taille, bries de Coulommiers, Montereau, Nangis, Provins, Favières, est un fromage à pâte molle et à croûte fleurie issu d'une coagulation rapide du lait, 50 minutes à 1 heure, c'est ce qu'on appelle un « caillé-présure » ; le brie de Melun, unique en son genre, est un fromage issu d'une coagulation très lente, essentiellement par acidification lactique. C'est un « caillé lactique », on a recours à une louche ou « poche » pour mouler le mélange caillé-petit lait, tandis qu'en ce qui concerne le brie de Meaux, c'est avec une « pelle » qu'on lèvera de belles tranches de caillé pour le moulage. Après égouttage en moule, séchage, salage au sel sec et affinage, le brie de Meaux est affiné quatre semaines, contre cinq pour le brie de Melun. Pour les amateurs de bries affinés « à cœur », il faudra attendre 8 à 9 semaines pour le Meaux et 10 à 12 semaines pour le Melun. Le Brie de Melun a la croûte fleurie parsemée de stries rouges ou brunes ; sa saveur est beaucoup plus prononcée que celle du Brie de Meaux dont la pâte est plus douce et d'une croûte plus claire parsemée également de légères stries rouges. Brie de Meaux et Brie de Melun ont une teneur en matières grasses de 45 % sur extrait sec.

Une production étendue

Le département de Seine-et-Marne, qui fait partie dans sa totalité des aires AOP Brie de Meaux et Brie de Melun, compte 45 producteurs de lait et 3 088 vaches laitières. Il produit par an 26 millions de litres de lait dont la quasi-totalité est utilisée pour la fabrication des fromages de Brie (et une petite partie pour des produits frais fermiers) : 10 % du lait seine-et-marnais vont à la fabrication du Melun (quatre fromageries en 2022), 50 % vont à la fabrication du Meaux et le solde aux spécialités briardes dont le brillat-savarin, qui bénéficie d'une Indication Géographique Protégée. Si la fabrication du brie de Melun se fait uniquement en Seine-et-Marne, celle du brie de Meaux se répartit sur une zone AOP incluant la Seine et Marne dans sa totalité et des parties des départements du Loiret, de l'Yonne, de l'Aube, de la Marne, de la Haute Marne et de la Meuse. Cette zone AOP concerne 270 producteurs de lait, avec huit fromageries dont une fermière, trois se situant dans la Meuse, quatre en Seine-et-Marne et une dans le Loiret. En 2022, la production de brie de Meaux a été de 6 863 tonnes (dont 20 % produits en Seine et Marne) et celle de brie de Melun a atteint 223 tonnes.

Les fromages de Brie AOP, reçoivent un soutien sans faille de la Confrérie du brie de Meaux et de la Confrérie des Chevaliers du brie de Melun pour leur défense et leur promotion ; elles sont mariées à deux confréries vineuses, Gaillac pour le Brie de Melun (dans sa version rouge) et Givry pour le Brie de Meaux. S'ajoutent deux autres Confréries qui jouent le même rôle pour leurs fromages, celle du brie de Montereau et la Confrérie du brie de Coulommiers.

POUR ALLER PLUS LOIN :

- Pierre Androüet et al., *Le Brie Histoire et légendes, fabrication et gastronomie*, Presses du Village, 1997. Claire Delfosse,
- *Histoires de bries*, Musée départemental des pays de Seine-et-Marne, 2008.

Carte des AOC brie
© ODG du Brie de Meaux et du Brie de Melun

