C/2025/6086

12.11.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/6086)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Brillat-Savarin»

N°UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

1. **Dénomination du produit**

«Brillat-Savarin»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☒ Produits agricoles

☐ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays auquel appartient la zone géographique**

France

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'Agriculture et de la souveraineté alimentaire

6. **Qualification en tant que modification standard**

Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143:

La demande de modification de l'IGP «Brillat-Savarin» ne concerne aucun des trois cas de figure d'une modification dite de l'Union à savoir:

a) inclut un changement de la dénomination de l'indication géographique protégée;

b) risque d'annihiler le lien avec le milieu géographique;

c) entraîne de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

En conséquence, les autorités françaises considèrent que la demande est qualifiée de modification dite «standard».

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) n° 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Description du produit*

Cette modification consiste à supprimer la limite maximum de poids (250 g) à respecter pour les fromages de petit format.

Le retrait de la borne supérieure n'altère en rien la qualité du produit et permet d'éviter de déclasser un fromage qui fait plus de 250g alors qu'il répond en tout point qualitativement au cahier des charges.

La modification a une incidence sur le document unique.

2. *Délimitation de l'aire géographique*

La liste des communes de l'aire géographique est mise à jour par rapport au Code officiel géographique de l'année 2025, sans modification de l'aire géographique en elle-même.

Une phrase est également ajoutée pour préciser que les documents géographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

La modification a une incidence sur le document unique.

3. *Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique*

La phrase indiquant la base du lien entre le «Brillat-Savarin» et son aire géographique (sa qualité et sa réputation) est déplacée au début de la rubrique dans le document unique.

La modification a une incidence sur le document unique.

4. *Eléments spécifiques d'étiquetage*

Il est précisé que l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

La modification a une incidence sur le document unique.

5. *Coordonnées et composition du groupement demandeur*

Les coordonnées du groupement sont modifiées et des précisions sont apportées sur sa composition, sans modification de celle-ci.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

6. *Coordonnées du service compétant de l'Etat-Membre*

Les coordonnées sont mises à jour.

La modification n'a pas d'incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

«Brillat-Savarin»

N°UE: PGI-FR-02102-AM01 — 21.8.2025

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) (de lAOP ou de lIGP)**

«Brillat-Savarin»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Code de nomenclature combinée*

— 04 — LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 — Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Brillat-Savarin» est un fromage à pâte molle issu d'un caillé lactique, fabriqué avec du lait de vache et de la crème de lait de vache, pour lequel la première mise en marché intervient au plus tôt 3 jours après l'emprésurage.

Lorsqu'il est affiné, le «Brillat-Savarin» est âgé, à compter du jour de l'emprésurage, d'au moins 5 jours pour les petits formats, et d'au moins 8 jours pour les gros formats.

Au stade de la première mise en marché, le «Brillat-Savarin» présente les caractéristiques suivantes:

— un extrait sec total supérieur ou égal à 40 %,

— une matière grasse mesurée sur l'extrait sec supérieure ou égale à 72 %,

— un taux de sel inférieur à 2 %,

— un diamètre de 60 à 100 mm et une épaisseur de 30 à 60 mm pour les petits formats dont le poids est au minimum de 100 g,

— un diamètre de 110 à 140 mm et une épaisseur de 40 à 70 mm pour les grands formats dont le poids est au minimum de 500 g.

Le «Brillat-Savarin» se présente entier ou découpé. En cas de découpe, celle-ci s'effectue en respectant le fromage, c'est-à-dire en portions ou secteurs découpés selon un plan ou des plans passant par l'axe du cylindre.

Le «Brillat-Savarin» présente les caractéristiques organoleptiques suivantes:

— une forme régulière, cylindrique à talon droit ou légèrement concave et à faces planes,

— des flaveurs de crème ou de beurre frais prédominantes,

— une saveur légèrement acide (goût lactique) et légèrement salée,

— une texture fondante,

— une pâte fine et homogène.

Lorsqu'il porte le qualificatif «affiné», le «Brillat-Savarin» présente une croûte de couleur blanche à ivoire recouverte d'une flore de surface à dominante Penicilium candidum et/ou Geotrichum, et développe des arômes de type champignon et sous-bois ainsi que des flaveurs fruitées et de noisette.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Il n'y a pas de conditions qualitatives relatives aux aliments pour animaux.

Le lait destiné à la fabrication du «Brillat-Savarin» est du lait entier de vache, collecté dans un délai maximum de 2 jours à compter du jour de la traite la plus ancienne. Il est mis en œuvre au plus tard dans les 2 jours après réception à la fromagerie sans avoir subi de congélation.

La crème mise en œuvre est uniquement de la crème de lait de vache, obtenue par écrémage de lait entier de vache. Ainsi, la crème de sérum est interdite. L'homogénéisation et la congélation de la crème sont également interdites.

La qualité de la crème est assurée grâce au respect des critères suivants:

— l'écrémage intervient dans les deux jours qui suivent la collecte du lait;

— l'acidité Dornic, mesurée à l'écrémage ou à la réception à la fromagerie, est inférieure ou égale à 14 ° Dornic;

— la température à réception à la fromagerie et lors du stockage est inférieure ou égale à 8 °C.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes de la production (depuis la préparation du mélange de crème et de lait jusqu'à la fin du séchage et, pour les fromages portant le qualificatif «affiné» jusqu'à la fin de l'affinage) ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte:

1) La dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel;

2) le nom et l'adresse du dernier opérateur intervenant dans l'élaboration du produit situé dans l'aire géographique de l'IGP.

Lorsque le produit est affiné conformément aux dispositions prévues dans le présent cahier des charges, la dénomination «Brillat-Savarin» est complétée par le qualificatif «affiné». Ce qualificatif figure dans le même champ visuel et est écrit en caractères dont les dimensions sont supérieures ou égales à la moitié de celles de la dénomination «Brillat-Savarin» et sont inférieures à celles de la dénomination «Brillat-Savarin».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Toutes les étapes de la production ont lieu dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de 2025. Les documents géographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Aire géographique: 13 arrondissements

— Département de l'Aube:

Arrondissements en partie:

— Troyes**,** incluant les communes de Auxon, Chamoy, Chessy-les-Prés, Coursan-en-Othe, Courtaoult, Les Croûtes, Davrey, Eaux-Puiseaux, Ervy-le-Châtel, Marolles-sous-Lignières, Montfey, Montigny-les-Monts, Racines, Saint-Phal, Villeneuve-au-Chemin, Vosnon.

— Département de Côte-d'Or:

Arrondissements en entier: Beaune

Arrondissements en partie:

— Dijon, incluant les communes de Agey, Ancey, Arcey, Aubigny-lès-Sombernon, Barbirey-sur-Ouche, Baulme-la-Roche, Blaisy-Bas, Blaisy-Haut, Bussy-la-Pesle, Drée, Échannay, Fénay, Gergueil, Gissey-sur-Ouche, Grenant-lès-Sombernon, Grosbois-en-Montagne, Mâlain, Mesmont, Montoillot, Prâlon, Remilly-en-Montagne, Saint-Anthot, Saint-Jean-de-Bœuf, Saint-Victor-sur-Ouche, Sainte-Marie-sur-Ouche, Savigny-sous-Mâlain, Sombernon, Verrey-sous-Drée, Vieilmoulin.

— Montbart, incluant les communes d'Aisy-sous-Thil, Alise-Sainte-Reine, Arnay-sous-Vitteaux, Arrans, Asnières-en-Montagne, Athie, Avosnes, Bard-lès-Époisses, Benoisey, Beurizot, Boussey, Boux-sous-Salmaise, Brain, Braux, Brianny, Buffon, Bussy-le-Grand, Champ-d'Oiseau, Champeau-en-Morvan, Champrenault, Charencey, Charigny, Charny, Chassey, Chevannay, Clamerey, Corpoyer-la-Chapelle, Corrombles, Corsaint, Courcelles-Frémoy, Courcelles-lès-Montbard, Courcelles-lès-Semur, Crépand, Dampierre-en-Montagne, Darcey, Dompierre-en-Morvan, Époisses, Éringes, Fain-lès-Montbard, Fain-lès-Moutiers, Flavigny-sur-Ozerain, Fontangy, Forléans, Fresnes, Frôlois, Genay, Gissey-le-Vieil, Gissey-sous-Flavigny, Grésigny-Sainte-Reine, Grignon, Hauteroche, Jailly-les-Moulins, Jeux-lès-Bard, Juillenay, Juilly, La Motte-Ternant, La Roche-en-Brenil, La Roche-Vanneau, Lacour-d'Arcenay, Lantilly, Le Val-Larrey, Lucenay-le-Duc, Magny-la-Ville, Marcellois, Marcigny-sous-Thil, Marcilly-et-Dracy, Marigny-le-Cahouët, Marmagne, Massingy-lès-Semur, Massingy-lès-Vitteaux, Ménétreux-le-Pitois, Millery, Missery, Molphey, Montbard, Montberthault, Montigny-Montfort, Montigny-Saint-Barthélemy, Montigny-sur-Armançon, Montlay-en-Auxois, Moutiers-Saint-Jean, Mussy-la-Fosse, Nan-sous-Thil, Nogent-lès-Montbard, Noidan, Normier, Pont-et-Massène, Posanges, Pouillenay, Précy-sous-Thil, Quincerot, Quincy-le-Vicomte, Roilly, Rougemont, Rouvray, Saffres, Saint-Andeux, Saint-Didier, Saint-Euphrône, Saint-Germain-de-Modéon, Saint-Germain-lès-Senailly, Saint-Hélier, Saint-Mesmin, Saint-Rémy, Saint-Thibault, Sainte-Colombe-en-Auxois, Salmaise, Saulieu, Seigny, Semur-en-Auxois, Senailly, Sincey-lès-Rouvray, Souhey, Source-Seine, Soussey-sur-Brionne, Thenissey, Thoisy-la-Berchère, Thorey-sous-Charny, Thoste, Torcy-et-Pouligny, Touillon, Toutry, Uncey-le-Franc, Velogny, Venarey-les-Laumes, Verrey-sous-Salmaise, Vesvres, Vic-de-Chassenay, Vic-sous-Thil, Vieux-Château, Villaines-les-Prévôtes, Villargoix, Villars-et-Villenotte, Villeberny, Villeferry, Villeneuve-sous-Charigny, Villy-en-Auxois, Viserny, Vitteaux.

— Département de Saône-et-Loire:

Arrondissements en partie:

— Autun, incluant les communes de Blanzy, Charmoy, Collonge-la-Madeleine, Couches, Créot, Dracy-lès-Couches, Épertully, Épinac, Essertenne, Le Breuil, Le Creusot, Les Bizots, Marmagne, Montcenis, Morlet, Perreuil, Saint-Berain-sous-Sanvignes, Saint-Émiland, Saint-Firmin, Saint-Gervais-sur-Couches, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Léger-du-Bois, Saint-Martin-de-Commune, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Bois, Saint-Symphorien-de-Marmagne, Saisy, Sully, Tintry, Torcy.

— Chalon-sur-Saône, incluant les communes de Allerey-sur-Saône, Aluze, Bouzeron, Bragny-sur-Saône, Chagny, Chamilly, Change, Charnay-lès-Chalon, Chassey-le-Camp, Chaudenay, Cheilly-lès-Maranges, Clux-Villeneuve, Demigny, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Écuelles, Fontaines, Gergy, Les Bordes, Lessard-le-National, Longepierre, Mont-lès-Seurre, Navilly, Palleau, Paris-l'Hôpital, Pontoux, Remigny, Rully, Saint-Gervais-en-Vallière, Saint-Gilles, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Loup-Géanges, Saint-Martin-en-Gâtinois, Saint-Sernin-du-Plain, Sampigny-lès-Maranges, Saunières, Sermesse, Toutenant, Verdun-Ciel, Verjux.

— Département de Seine-et-Marne:

Arrondissements en partie:

— Meaux, incluant les communes de Amillis, Chevru, Dagny, Dammartin-sur-Tigeaux, Hautefeuille, Marolles-en-Brie, Pézarches, Tigeaux, Touquin.

— Torcy, incluant les communes de Gretz-Armainvilliers, Tournan-en-Brie, Villeneuve-le-Comte, Villeneuve-Saint-Denis.

— Melun incluant les communes de Chaumes-en-Brie, Courquetaine, Ozouer-le-Voulgis.

— Provins, incluant les communes de Augers-en-Brie, Baby, Balloy, Bannost-Villegagnon, Bazoches-lès-Bray, Beauchery-Saint-Martin, Bernay-Vilbert, Beton-Bazoches, Bezalles, Boisdon, Bray-sur-Seine, Cerneux, Cessoy-en-Montois, Chalautre-la-Grande, Chalautre-la-Petite, Chalmaison, Champcenest, Chartronges, Châteaubleau, Châtenay-sur-Seine, Châtres, Chenoise-Cucharmoy, Choisy-en-Brie, Courchamp, Courpalay, Courtacon, Coutençon, Crèvecœur-en-Brie, Donnemarie-Dontilly, Égligny, Everly, Favières, Fontaine-Fourches, Fontains, Fontenay-Trésigny, Frétoy, Gastins, Gouaix, Gravon, Grisy-sur-Seine, Gurcy-le-Châtel, Hermé, Jaulnes, Jouy-le-Châtel, Jouy-sur-Morin, Jutigny, La Chapelle-Iger, La Chapelle-Moutils, La Chapelle-Rablais, La Chapelle-Saint-Sulpice, La Croix-en-Brie, La Ferté-Gaucher, La Houssaye-en-Brie, La Tombe, Le Plessis-Feu-Aussoux, Léchelle, Les Chapelles-Bourbon, Les Marêts, Les Ormes-sur-Voulzie, Lescherolles, Leudon-en-Brie, Liverdy-en-Brie, Lizines, Longueville, Louan-Villegruis-Fontaine, Luisetaines, Lumigny-Nesles-Ormeaux, Maison-Rouge, Marles-en-Brie, Meigneux, Meilleray, Melz-sur-Seine, Mons-en-Montois, Montceaux-lès-Provins, Montigny-le-Guesdier, Montigny-Lencoup, Montolivet, Mortcerf, Mortery, Mousseaux-lès-Bray, Mouy-sur-Seine, Nangis, Neufmoutiers-en-Brie, Noyen-sur-Seine, Paroy, Passy-sur-Seine, Pécy, Poigny, Presles-en-Brie, Provins, Rampillon, Rouilly, Rozay-en-Brie, Rupéreux, Saint-Barthélemy, Saint-Brice, Saint-Hilliers, Saint-Just-en-Brie, Saint-Loup-de-Naud, Saint-Mars-Vieux-Maisons, Saint-Martin-des-Champs, Saint-Martin-du-Boschet, Saint-Rémy-de-la-Vanne, Saint-Sauveur-lès-Bray, Saint-Siméon, Sainte-Colombe, Sancy-lès-Provins, Savins, Sigy, Sognolles-en-Montois, Soisy-Bouy, Sourdun, Thénisy, Vanvillé, Vaudoy-en-Brie, Vieux-Champagne, Villenauxe-la-Petite, Villeneuve-les-Bordes, Villiers-Saint-Georges, Villiers-sur-Seine, Villuis, Vimpelles, Voinsles, Voulton, Vulaines-lès-Provins.

— Département de l'Yonne:

Arrondissements en partie:

— Auxerre, incluant les communes de Aigremont, Bassou, Beaumont, Beine, Bellechaume, Béru, Beugnon, Bonnard, Brienon-sur-Armançon, Butteaux, Carisey, Chablis, Chailley, Champlost, Charmoy, Chemilly-sur-Serein, Chemilly-sur-Yonne, Cheny, Chéu, Chichée, Chichery, Chitry, Courgis, Épineau-les-Voves, Esnon, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Germigny, Gurgy, Hauterive, Héry, Jaulges, La Chapelle-Vaupelteigne, Laroche-Saint-Cydroine, Lasson, Lichères-près-Aigremont, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Mercy, Méré, Migennes, Mont-Saint-Sulpice, Montigny-la-Resle, Neuvy-Sautour, Nitry, Ormoy, Paroy-en-Othe, Percey, Poilly-sur-Serein, Pontigny, Préhy, Rouvray, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Florentin, Seignelay, Sormery, Soumaintrain, Turny, Varennes, Venizy, Venouse, Vergigny, Villeneuve-Saint-Salves, Villiers-Vineux, Villy.

— Avallon, incluant les communes d'Aisy-sur-Armançon, Ancy-le-Franc, Ancy-le-Libre, Angely, Annay-la-Côte, Annay-sur-Serein, Annéot, Annoux, Argentenay, Argenteuil-sur-Armançon, Athie, Avallon, Beauvilliers, Bernouil, Bierry-les-Belles-Fontaines, Blacy, Bussières, Censy, Chassignelles, Chastellux-sur-Cure, Châtel-Gérard, Cheney, Collan, Coutarnoux, Cry, Cussy-les-Forges, Dannemoine, Dissangis, Domecy-sur-le-Vault, Dyé, Épineuil, Étaule, Étivey, Flogny-la-Chapelle, Fresnes, Fulvy, Girolles, Grimault, Guillon-Terre-Plaine, Island, Jouancy, Joux-la-Ville, Jully, Junay, L'Isle-sur-Serein, Lézinnes, Lucy-le-Bois, Magny, Marmeaux, Massangis, Menades, Môlay, Molosmes, Montréal, Moulins-en-Tonnerrois, Noyers, Nuits, Pacy-sur-Armançon, Pasilly, Perrigny-sur-Armançon, Pisy, Pontaubert, Précy-le-Sec, Provency, Quarré-les-Tombes, Ravières, Roffey, Saint-André-en-Terre-Plaine, Saint-Brancher, Saint-Germain-des-Champs, Saint-Léger-Vauban, Sainte-Colombe, Sainte-Magnance, Sainte-Vertu, Sambourg, Santigny, Sarry, Sauvigny-le-Beuréal, Sauvigny-le-Bois, Savigny-en-Terre-Plaine, Sermizelles, Serrigny, Stigny, Talcy, Tharot, Thizy, Thory, Tissey, Tonnerre, Tronchoy, Vassy-sous-Pisy, Vault-de-Lugny, Vézannes, Vézinnes, Villiers-les-Hauts, Vireaux, Viviers, Yrouerre.

— Sens, incluant les communes de Arces-Dilo, Armeau, Bagneaux, Brion, Bussy-en-Othe, Bussy-le-Repos, Cérilly, Cerisiers, Champigny, Chaumont, Chaumot, Collemiers, Compigny, Cornant, Coulours, Courgenay, Courlon-sur-Yonne, Courtois-sur-Yonne, Cuy, Dixmont, Égriselles-le-Bocage, Étigny, Évry, Flacy, Foissy-sur-Vanne, Fontaine-la-Gaillarde, Fournaudin, Gisy-les-Nobles, Gron, La Chapelle-sur-Oreuse, La Postolle, Lailly, Les Bordes, Les Clérimois, Les Sièges, Les Vallées de la Vanne, Lixy, Maillot,

Malay-le-Grand, Malay-le-Petit, Marsangy, Michery, Molinons, Nailly, Noé, Pailly, Paron, Passy, Perceneige, Piffonds, Plessis-Saint-Jean, Pont-sur-Vanne, Pont-sur-Yonne, Rosoy, Rousson, Saint-Agnan, Saint-Clément, Saint-Denis-lès-Sens, Saint-Martin-du-Tertre, Saint-Maurice-aux-Riches-Hommes, Saint-Sérotin, Saligny, Sens, Serbonnes, Sergines, Soucy, Subligny, Thorigny-sur-Oreuse, Vaudeurs, Vaumort, Véron, Villeblevin, Villechétive, Villemanoche, Villenavotte, Villeneuve-l'Archevêque, Villeneuve-la-Guyard, Villeneuve-sur-Yonne, Villeperrot, Villethierry, Villiers-Louis, Vinneuf, Voisines.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre le «Brillat-Savarin» et son aire géographique est fondé sur sa qualité et sa réputation.

S'étirant entre le nord du département de la Saône-et-Loire et celui de la Seine-et-Marne, l'aire géographique constitue un territoire sur lequel a perduré au cours des cinquante dernières années une production de fromages à caillé de type lactique enrichi en matière grasse, éventuellement revêtus d'une croûte fleurie.

L'origine de la fabrication de fromage à pâte molle issue d'un caillé à dominante lactique dans l'aire géographique remonte à l'époque médiévale au cours de laquelle cette technique était particulièrement adaptée au rythme de vie dans les abbayes cisterciennes.

Au cours des XVIIe et XVIIIe siècles, la maîtrise de cette technologie lactique qui repose sur un temps de caillage long et sur l'égouttage spontané du caillé, s'est transmise dans les fermes tournées vers la polyculture et l'élevage, dans lesquelles les travaux agricoles nombreux et variés laissaient peu de temps aux fermières, dont c'était l'apanage, pour se concentrer sur la fabrication des fromages. À partir du XIXe siècle, se sont développées dans l'aire géographique des pratiques d'enrichissement du lait en matière grasse par l'apport de crème de lait.

Dans la région de la Brie, dans la partie nord de l'aire géographique, ces pratiques proviennent des excédents de crème issus de la fabrication de fromages homonymes («L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages», Anderson, 1833). Alors que, plus au sud dans la partie bourguignonne de l'aire géographique, dans laquelle la production de crème était absente du fait des pratiques de transformation en lait entier, c'est la disponibilité de la crème provenant des régions voisines, excédentaires en matières grasses, qui a permis à cette technologie de se développer.

Le «Brillat-Savarin» présente une pâte homogène. Il offre la caractéristique d'une texture particulièrement fondante et onctueuse lorsqu'on le met en bouche. Il se caractérise également par une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Ses qualités olfactives sont dominées par des flaveurs de crème ou de beurre frais.

Cette qualité est associée à une technologie particulièrement difficile à mettre en œuvre en grande quantité dont les fromageries productrices de «Brillat-Savarin» situées aujourd'hui dans l'aire géographique ont perpétué jusqu'à nos jours le savoir-faire collectif.

La fabrication de ce fromage nécessite un savoir-faire particulier qui combine subtilement la maîtrise de la technologie lactique et celle de l'enrichissement en matière grasse. Avant emprésurage, une phase de maturation longue du lait réalisée à une température limitée a pour objectif de développer des conditions d'acidification satisfaisantes. Elle donne au «Brillat-Savarin» ses arômes caractéristiques de crème ou de beurre frais.

L'équilibre entre les coagulations enzymatique et acide conduit à l'obtention d'un caillé fortement déminéralisé et donc très fragile, devant être manipulé avec de grandes précautions afin de ne pas le briser. L'ajout de matière grasse a pour conséquence une rétention d'eau plus importante dans le caillé, ce qui diminue sa cohésion et le fragilise davantage. L'obtention d'un caillé lactique confère au fromage une saveur légèrement acide avec un goût lactique prononcé et une grande finesse dans le grain de la pâte. Le taux de matière grasse important lui apporte sa texture fondante et son onctuosité, mais il est également un excellent exhausteur des arômes caractéristiques du «Brillat-Savarin».

La maîtrise des délicates opérations d'égouttage et de séchage assure la conservation du caractère lactique perçu à la dégustation, du fondant et de l'homogénéité de la pâte, mais aussi l'obtention de la forme régulière, cylindrique à talons droits et faces planes du «Brillat-Savarin».

Elles permettent en outre d'obtenir une disponibilité de l'eau favorable au développement des ferments d'affinage, lorsque celui-ci est recherché.

Des soins particulièrement attentifs sont pratiqués pendant l'affinage lorsque celui-ci est réalisé, tels que les retournements et le tri des fromages, ainsi que l'adaptation des conditions de ventilation et de température du local, ces opérations devant être ajustées aux caractéristiques de chacun des différents lots fabriqués. En cas d'affinage, le «Brillat-Savarin» présente ainsi une croûte de couleur blanche à ivoire, de type fleurie, régulière et sans défauts, recouverte d'une flore de surface à moisissures superficielles. Il développe alors des arômes de champignon, de sous-bois, de fruité et de noisette.

La réputation du «Brillat-Savarin» est consécutive de son succès commercial au début des années 1930. C'est Henry Androuët, fromager affineur parisien de notoriété internationale, qui lui a donné ce nom en hommage au célèbre magistrat, Anthelme Brillat-Savarin, auteur de l'ouvrage «Physiologie du Goût» publiée en 1830.

Les fromageries situées dans l'aire géographique, maîtrisant historiquement le savoir-faire de production de fromages issus de caillé lactique enrichi en crème, commercialisent dès les années 1960 leurs fromages sous le nom de «Brillat-Savarin». Une fromagerie située en Côte-d'Or est récompensée pour son «Brillat-Savarin» affiné avec l'obtention de 2 médailles d'or et d'argent en 1976 au Concours Général Agricole. Cet événement fait grand bruit dans la presse locale.

Le développement de la production de «Brillat-Savarin» depuis les années 1970 s'explique par le succès rencontré auprès des consommateurs, en France comme dans le reste du monde. En effet, environ 30 % de la production est exportée, notamment vers l'Allemagne, la Belgique, l'Angleterre et l'Amérique du Nord.

Récemment commercialisé en libre service afin de s'adresser au plus grand nombre, le «Brillat-Savarin» était auparavant surtout vendu dans le réseau traditionnel. Il jouit ainsi d'une grande réputation auprès des connaisseurs qui le considèrent comme un fromage de prestige reconnu pour ses spécificités organoleptiques et sa grande finesse.

Les plus grands restaurants gastronomiques régionaux le présentent systématiquement à leur carte. Ainsi, les maîtres d'hôtel des célèbres restaurants «Bernard Loiseau» à Saulieu en Côte-d'Or et «Lameloise» à Chagny en Saône-et-Loire, soulignent que «les clients apprécient tout particulièrement son côté crémeux».

Pour Hervé Mons, crémier affineur de renom installé dans le département de la Loire et «Meilleur Ouvrier de France» en 2000, «les caractéristiques organoleptiques (du Brillat-Savarin) sont tout à fait intéressantes … Les clients apprécient ce fromage pour son onctuosité, la finesse de sa pâte et son goût équilibré et plutôt beurré».

Enfin, Rodolphe Le Meunier, également crémier affineur et reconnu «Meilleur Ouvrier de France» en 2007, évoque le «Brillat-Savarin» comme «… un fromage … demandé régulièrement … doux et fin, il correspond au palais de beaucoup de clients».

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-ca8f94fb-9cda-4bde-b402-c31fbe474ff3/telechargement