

VISITE EN BRIE DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

par Claude Sultana¹

Le mardi 27 mars 2012 de nombreux académiciens accompagnés pour certains de leurs conjoints se retrouvaient à la « Fromagère de Brie » à Barlonges sur la commune de Saint Rémy de la Vanne, commune toute proche de Saint Siméon, en Seine et Marne, où se trouve le siège de la société. Ils étaient accueillis par leur confrère Jean-Michel Besancenot, organisateur de cette journée à l'initiative de Christian Maréchal, en compagnie de Philippe et Pierre Bobin, qui présentent la « Fromagère de la Brie », une entreprise familiale située au cœur de la Brie laitière.

A l'origine les fromagers de la Brie étaient des affineurs qui collectaient les fromages fabriqués en ferme. Les fromageries se sont créées par la suite. La fromagerie de la famille Bobin était initialement installée dans la Marne et il y a 8 ans une fromagerie neuve l'a remplacée à St Rémy de la Vanne, lieu plus central pour la collecte du lait pour mais aussi un « déménagement » qui permettait d'être dans les 2 zones AOP, Brie de Meaux et Brie de Melun. La fromagerie collecte annuellement 11 millions de litres de lait destinés principalement à la production de Brie de Meaux et de Melun (classés depuis 1980 en AOC et par la suite en AOP.) mais aussi d'autres Bries, des Coulommiers et des spécialités « Triple crème », la production globale est de 1000 t.

La distinction entre les 2 AOP fromagères briardes se fait en fonction des lieux de collecte et aussi en fonction des techniques de production. Le Brie de Melun a un temps de coagulation long : il est moulé le lendemain de l'emprésurage (10 cc de présure pour 120 l), alors que pour le Brie de Meaux la dose de présure est plus forte (30 cc pour 120 l) et le moulage a lieu 2 à 3 h après. Le temps de coagulation plus long déminéralise davantage le caillé ce qui nécessite un affinage plus long. Au cours de l'affinage, le pH, acide au départ, remonte progressivement autour de 7. Pour le Brie de Melun il faut de 8 à 10 semaines pour passer d'un pH de 4,4 à 7, alors que le pH du Brie de Meaux remonte beaucoup plus vite. Ces fromages AOP sont faits obligatoirement au lait cru, le lait pasteurisé restant un impératif pour la commercialisation dans certains pays comme les USA ou l'Australie où les fromages de Saint Siméon (sans label AOP) sont bien connus.

L'aire de collecte est restreinte à la Seine et Marne plus quelques cantons limitrophes de l'Aube et l'Yonne pour le Brie de Melun alors qu'elle est beaucoup plus large pour le Meaux. La collecte chez les producteurs se fait tous les deux jours et une recherche systématique des germes pathogènes est pratiquée. Le lait est conservé en tank à 4 °. Il est remonté à 12° pour le Brie de Meaux et 14° pour le Melun, écrémé pour ajuster la teneur en matière grasse afin d'obtenir un fromage à 45% de MG (sur le poids sec) à la commercialisation, puis réactivé avec des ferments lactiques (Les ferments lactiques structurent la pâte alors que les levures apportent le goût). La maturation dure de 18 à 20h ; le lendemain, **pour le Brie de Melun, le lait est réchauffé à 24°, soutiré en bassine, on ajoute une faible dose de présure (naturelle) et la coagulation dure 18h, puis brassage du caillé et moulage à la louche ; en ce qui concerne le Brie de Meaux, après la phase de maturation, le lait est réchauffé à 34°, emprésuré à forte dose et moulage à la pelle à Brie 2 à 3h après.** Le salage, après démoulage, se fait, dans les 2 cas, 24 heures plus tard, la température est ramenée à 17° (salage des faces au sel sec). Le séchage se poursuit en clayette sur paillon avec retournement régulier pour uniformiser la maturation. La manipulation des fromages est un travail pénible. L'entreprise emploie 60 personnes pour 35000 l de lait/jour. En fonction des types de fromages (type lactique comme le Brie de Melun ou type présure comme le Meaux ou le Coulommiers) les salles de fabrication sont différentes.

¹ Vice-Trésorier de l'Académie d'Agriculture de France, membre de la section 9, ancien directeur de l'Institut technique du Lin.

Les fromages de Brie, dit fromages à pâte molle et à croûte fleurie, sont connus depuis bien plus de dix siècles. La technique de fabrication du Brie de Meaux aurait été transférée en Normandie pour donner naissance, à la fin du XVIII^e siècle, au Camembert, chez Marie Harel.

La visite de la fromagerie se fait en deux groupes sous la conduite de Philippe Bobin et de son frère Pierre. Le circuit est agencé pour voir les différentes phases de la fabrication sans jamais pénétrer dans les ateliers.....explications, questions et réponses....

L'affinage se fait avec une perte de poids minimum de 30 % pour le Brie de Melun. Le salage est léger et permet la formation d'une croûte un peu rouge. Le sel inhibe le développement des levures et favorise celui du pénicillium.

En ce qui concerne les risques de contamination par des bactéries toxiques, il peut y avoir occasionnellement des problèmes de listeria aux origines diverses. Il y a peu de staphylocoques. Dans ce domaine des pathogènes, un travail très important se fait en amont sur la sélection des laits mis en œuvre.

De retour en salle Jean-Michel Besancenot accueille Jean-Claude Pette. Président des producteurs de lait de Seine et Marne, agriculteur dans la région de Provins, il représente l'organisme de gestion (ODG) Brie de Meaux et Brie de Melun .La ferme de Juchy produit annuellement 900000 l de lait ,un tiers est transformé en Brie de Melun et en spécialités Triple crème . Longtemps Jean Claude Pette est resté le seul producteur fermier avant d'être rejoint par la ferme des trente arpents que nous visiterons dans l'après-midi. Il a participé à l'élaboration des cahiers des charges pour le passage des Bries de Meaux et de Melun de l'AOC à l'AOP.

Il cède la parole à Carole Ramon pour une présentation de la filière. La zone de production du Brie de Melun a déjà été précisée. En 2011, 68 producteurs ont approvisionné 5 fabricants dont deux fermiers pour une fabrication de 270 t, en nette progression par rapport à 2010. La zone du Brie de Meaux recoupe presque toute la zone du Melun et s'étend sur d'autres départements contigus, débordant sur le Loiret au sud et jusqu'à la Meuse à l'est ; en tout dans les sept départements concernés, quelques 400 producteurs approvisionnent 7 fabricants dont un fermier pour une production de 6600 T, la tendance étant à la baisse.

Dans les acteurs de la filière, interviennent

- l'INAO dans un rôle de conseil et de contrôle,
- l'ODG (organisme de défense et de gestion), structure interprofessionnelle organisée en deux sections (Meaux et Melun) composées de trois collègues producteurs de lait, fabricants et affineurs ; les collecteurs sont rattachés aux fabricants et, s'ils sont coopératifs, aux producteurs,
- l'Organisme Certificateur dont la mission est de vérifier le respect du cahier des charges.

Jean-Claude Pette présente les spécificités historiques de la Brie. Depuis toujours la Brie a été connue pour sa production céréalière sur les plateaux, quand l'élevage se cantonnait dans les vallées. La rotation des cultures était alors deux céréales suivies d'une jachère. Par la suite, la jachère a été remplacée par une légumineuse fourragère. L'élevage s'est alors développé sur les plateaux pour utiliser cette ressource fourragère. La production de fromage a permis de valoriser le lait qui ne pouvait pas être totalement vendu en l'état. Se sont ainsi développés trois types de Brie, Meaux, Melun et Coulommiers, reconnaissables à leur taille.

La betterave sucrière, introduite à l'initiative de Napoléon 1^{er}, s'est ajoutée aux légumineuses, fournissant des pulpes destinées à l'alimentation animale.

A la fin du 19^e siècle, la quasi totalité des Bries était fabriquée en ferme et vendue à des affineurs, mais une partie grandissante de la production de lait s'orientant vers Paris (lait de consommation), l'extension de la production de Brie s'est faite vers l'est, jusqu'à la Meuse.

Pendant longtemps les vaches de la Brie ont été nourries de luzerne et de pulpes, jusqu'à l'arrivée du maïs et du sorgho à partir du milieu du 19^e sous l'impulsion de la société d'Agriculture de Meaux, alors très active, qui encouragea aussi des recherches sur les ferments lactiques, notamment avec M. Roger (une entreprise porte encore son nom à la Ferté sous Jouarre), et la mise en place d'essais pour mieux valoriser céréales et production laitière.

Il n'y a pas de tradition de pâturage en Brie et cette situation n'a pas été sans créer de problèmes pour la reconnaissance en AOP des fromages de Brie ! La ration des vaches laitières doit comporter 85 % d'aliments d'origine régionale, incluant obligatoirement une part de luzerne et une part de pulpes de betteraves. Précédemment les AOP étaient simplement basées sur la zone de production. La conséquence des nouveaux cahiers des charges de la production laitière est un surcoût de 30 à 40 euros du prix de revient

du lait (payé au producteur 340 euros les 1000 l.)

Si le Coulommiers a été peu cité jusqu'ici, c'est que la banalisation de son nom a conduit à ce qu'il soit produit très majoritairement hors de son aire d'origine. Aussi la ville de Coulommiers a-t-elle souhaitée entreprendre une démarche de reconnaissance d'une AOP pour ce fromage, démarche que nous présente Adeline Doret, chargée de cette mission. Elle rappelle que la distinction entre les trois origines des Bries ne date que du 19ème siècle. Les producteurs de Coulommiers ont été les premiers à s'organiser en syndicat dès 1927, avant ceux de Meaux, les deux syndicats fusionnant par la suite. Le Brie de Coulommiers n'a pas pu bénéficier de l'AOC qu'ont obtenue les Bries de Melun et Meaux. Le contexte a évolué et une démarche est engagée depuis 2009 avec les professionnels, producteurs et fromagers, l'appui des organisations agricoles et surtout la municipalité de Coulommiers. L'objectif est de maintenir une production laitière dans la région en assurant un meilleur revenu, favorisant ainsi les activités régionales.

Le groupe de travail constitué est en bonne voie pour définir une zone de production, plus restreinte que celle du Melun, et établir un cahier des charges intégrant tradition et progrès.

A la suite de ces présentations, la Confrérie des chevaliers du Brie de Melun a tenu un chapitre spécial



pour introniser notre confrère Christian Maréchal sous la conduite du grand Héraut Louis Saby, Jean-Michel Besancenot, président de la Confrérie, officiant comme grand Maître. Dans le discours d'intronisation il est rappelé le lien qui lie le fromage de Brie de Melun à La Fontaine, natif de Château Thierry mais ayant très souvent séjourné au château de Vaux le Vicomte ; selon la tradition locale reprise par la confrérie, Jean de la Fontaine aurait choisi un Brie de Melun pour le corbeau de sa célèbre fable ! Selon le rituel, le grand maître retrace la carrière de l'impétrant et c'est l'occasion d'évoquer le vin de Gaillac dont la confrérie est jumelée avec celle du Brie de Melun.

Notre confrère Michel Proffit, originaire de cette région, a apporté une bannière présentant toutes les distinctions obtenues par la ferme familiale dans la production de fromages de Brie de Meaux et il évoque ses souvenirs de la fabrication à la ferme.

Gérard Tendron, nouveau Secrétaire perpétuel, remercie Messieurs Bobin pour leur accueil, tous les intervenants de la matinée pour les informations très complètes qu'ils ont apportées et Jean-Michel Besancenot pour l'organisation de cette très intéressante visite....sans oublier la Confrérie. Il rappelle en quelques mots les missions de l'Académie d'agriculture et l'intérêt de ces visites sur le terrain. Il rappelle aussi que Jean de La Fontaine avait eu aussi dans cette région une charge de Maître des Forêts, charge qui s'exerçait à l'époque une année sur deux. En clin d'œil il avance quelques analogies entre les Académiciens et le Brie de Melun :

L'appellation contrôlée ...et protégée,

l'affinage dans le temps,

...mais réfute une quelconque similitude avec la pâte molle et la croûte fleurie !

Après le repas pris sur place, tout le groupe se déplace à Favières, près de Tournan en Brie, au domaine des Trente arpents. Cette exploitation de 1600 ha dont environ 1000 en forêts, 530 en cultures de vente (25000 q de céréales par an) et le reste en pâturages, emploie 35 salariés dont 7 à temps partiel. Elle appartient à la Compagnie fermière Benjamin et Edmond de Rothschild et l'orientation vers la polyculture et la production de fromage a été une volonté du Baron Edmond, père de Benjamin, l'actuel propriétaire avec sa mère Nadine.

150 vaches, majoritairement de race Prim'Holstein (et autant de génisses) fournissent annuellement

1,5 millions de litres de lait destiné à 90% à la fabrication de 160 T de fromage et autres produits laitiers. La principale production est le Brie de Meaux (120 T/an), l'exploitation étant le seul producteur fermier, mais bien d'autres fromages y sont fabriqués, Brie de Melun (20T), de Provins (10T), de Coulommiers, de Favières, Brie noir (huit à dix mois d'affinage), plus des produits frais, Brillat Savarin, crème, beurre de baratte et autres produits festifs.

Cette présentation de l'exploitation est faite dans la salle des trophées de chasse par M. Tayeb Bougary, chef fromager, en l'absence de Jacques Cochaud, directeur de l'exploitation, retenu par une importante réunion. Elle se poursuit par une discussion. Différents sujets sont évoqués parmi lesquels :

- le mode de transport du lait vers la fromagerie ; un pipeline relie la salle de traite à la fromagerie ce qui permet un transfert du lait sans manipulation externe ;
- l'affinage : la ferme est producteur-affineur dans des caves aménagées depuis 1995 ;
- la commercialisation des produits : la diffusion est locale, en grandes surfaces mais aussi chez des crémiers, des fermes-cueillettes et grands magasins (Fauchon à Paris)
- un projet de méthanisation : la réflexion est encours mais la réalisation sera difficile à cause de la dispersion des fermes qui constituent le domaine ;
- l'incidence de l'ESB : cela a entraîné l'abattage d'un troupeau de 500 têtes sur suspicion d'un cas ; le troupeau reconstitué a été réduit sans pénaliser la production.

Intervient ensuite Jérôme Lacry, garde-chasse. Il explique la pratique de la chasse au domaine. Un parc clos de 400 ha à Favières est réservé au gros gibier. En milieu ouvert on y chasse faisans, mouflons, chevreuils, cerfs, sangliers et daims. On trouve dans le parc 15 bisons d'Amérique.

L'alimentation des sangliers demande 50 à 60 T de maïs et 15 ha sont ouverts à leur consommation. Les faisans sont lâchés avant la chasse.

La chasse est privée. Les tirs sont sélectifs et le gibier est vendu à un grossiste de Château-Thierry.

Sur le plan sanitaire, le blaireau représente un risque.

En hiver ont lieu huit battues sans chiens et cinq petites poussées au cerf et autant au faisan.

Ensuite la stabulation est visitée. En plus des Prim'Holstein pie-noire et pie-rouge, il y a quelques vaches croisées normande x jersiaise. Toutes portent un podomètre pour déceler les chaleurs. Les vaches sont inséminées avec une semence sexée et les veaux sont vendus à 2/3 semaines. Le renouvellement annuel du troupeau devrait être de 35 % mais il est en fait de 43 % à cause des réformes sanitaires. Le choix des animaux se fait sur les critères de production et fertilité. Une partie de la stabulation est réservée aux génisses et les veaux sont élevés en niches. Ces explications nous sont données par M. Jean Vinkler, chef d'élevage sur le domaine.

Après la stabulation le groupe continue vers la salle de traite. Actuellement 140 vaches passent deux fois/jour dans un rotolactor de 24 places et une traite commence précisément à notre arrivée. Le lait est récupéré en tank où il est refroidi avant d'être acheminé le lendemain vers la fromagerie. Il est systématiquement contrôlé au plan sanitaire.

De retour dans la salle des trophées une dégustation des différents fromages produits au domaine nous est offerte. Le Président de l'Académie, Jean-François Colomer, briard d'adoption, conclut cette visite en remerciant vivement nos hôtes. Il se dit admiratif de voir une exploitation miser aujourd'hui sur la production de lait dans le contexte incertain de la réglementation européenne, mais en optant pour une production fromagère de qualité avec un écoulement sur ce marché de proximité que représente la région parisienne. Ce challenge est un pari intéressant sur l'avenir.

Le groupe se sépare vers 17 heures après avoir bénéficié d'un temps très clément pendant toute cette journée.

